



Forno da incasso

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione

C18FT28.0

Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2
2	Prevenzione di danni materiali.....	5
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	6
4	Conoscere l'apparecchio.....	7
5	Accessori.....	11
6	Prima del primo utilizzo.....	13
7	Comandi di base	14
8	Vapore.....	15
9	Funzioni durata	20
10	Termometro per arrosti	21
11	Assistente alla cottura al forno e arrosto	23
12	Programmi con vapore	24
13	Sicurezza bambini.....	25
14	Riscaldamento rapido.....	26
15	Impostazione Sabbat	27
16	Impostazioni di base.....	27
17	Home Connect	28
18	Pulizia e cura	30
19	Funzione pulizia	32
20	Sostegni.....	34
21	Sportello dell'apparecchio.....	35
22	Sistemazione guasti.....	39
23	Smaltimento	41
24	Servizio di assistenza clienti.....	41
25	Dichiarazione di conformità	42
26	Funziona così	42
27	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	53
27.1	Indicazioni generali di montaggio.....	53

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.

- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 11

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

- Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.
- Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.

- ▶ Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche si scaldano.

- ▶ Lasciar raffreddare le estensioni telescopiche calde prima di toccarle.
- ▶ Toccare le estensioni telescopiche calde solo con delle presine.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

L'apparecchio e le relative parti di contatto possono essere appuntite.

- ▶ Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.
- ▶ Indossare guanti protettivi, se possibile.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- ▶ Indossare guanti protettivi.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi.

→ "Prevenzione di danni materiali", Pagina 5

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
 - ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
 - ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.
- Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
 - ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
 - ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 41*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Vapore

Osservare le presenti indicazioni se si utilizza la funzione a vapore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio.

- ▶ Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni azionamento dell'apparecchio con vapore.
- Nel vano cottura si sviluppa del vapore caldo.
- ▶ Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano cottura.
- Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo.
- ▶ Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

1.6 Termometro per arrosti

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Con un termometro per arrosti errato l'isolamento può essere danneggiato.

- Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente un determinato termometro per arrosti.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE!

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura può deformarsi notevolmente verso l'interno a causa della depressione che si crea.

- Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120°C , può causare danni alla superficie smaltata.

- Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

In caso di temperatura superiore a 50°C , gli oggetti presenti sul fondo del vano cottura provocano un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

- Sul fondo del vano cottura non collocarvi accessori, né carta da forno o pellicola di alcun tipo.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura soltanto con temperature inferiori a 50°C .

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- Non collocare mai la stoviglia con acqua sul fondo del vano cottura.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- Dopo avere utilizzato il vano cottura, lasciarlo asciugare.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.

- Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

- Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie non più rimovibili.

- Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia.
- Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.

- Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

2.2 Vapore

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo della funzione a vapore.

ATTENZIONE!

Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.

- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.

Una stoviglia che presenta dei punti arrugginiti può corrodere il vano cottura. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano cottura.

► Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti.

I liquidi che gocciolano sporcano il fondo del vano cottura.

► Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

L'acqua calda nel relativo serbatoio può danneggiare il sistema del vapore.

► Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.

► Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.

► Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

Durante il funzionamento dei tipi di riscaldamento con vapore si genera vapore acqueo. La condensa che si raccoglie nella canalina di scolo sotto il vano cottura può traboccare e danneggiare i mobili adiacenti.

► Durante il funzionamento, non aprire lo sportello dell'apparecchio o aprirlo il meno possibile.

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

► Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.

► Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.

► Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

► Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio solo se previsto dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

■ Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

■ Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

■ La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

■ Il vano cottura è riscaldato dopo la prima cottura. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il dolce successivo.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

■ Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

■ Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

■ L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

Nota:

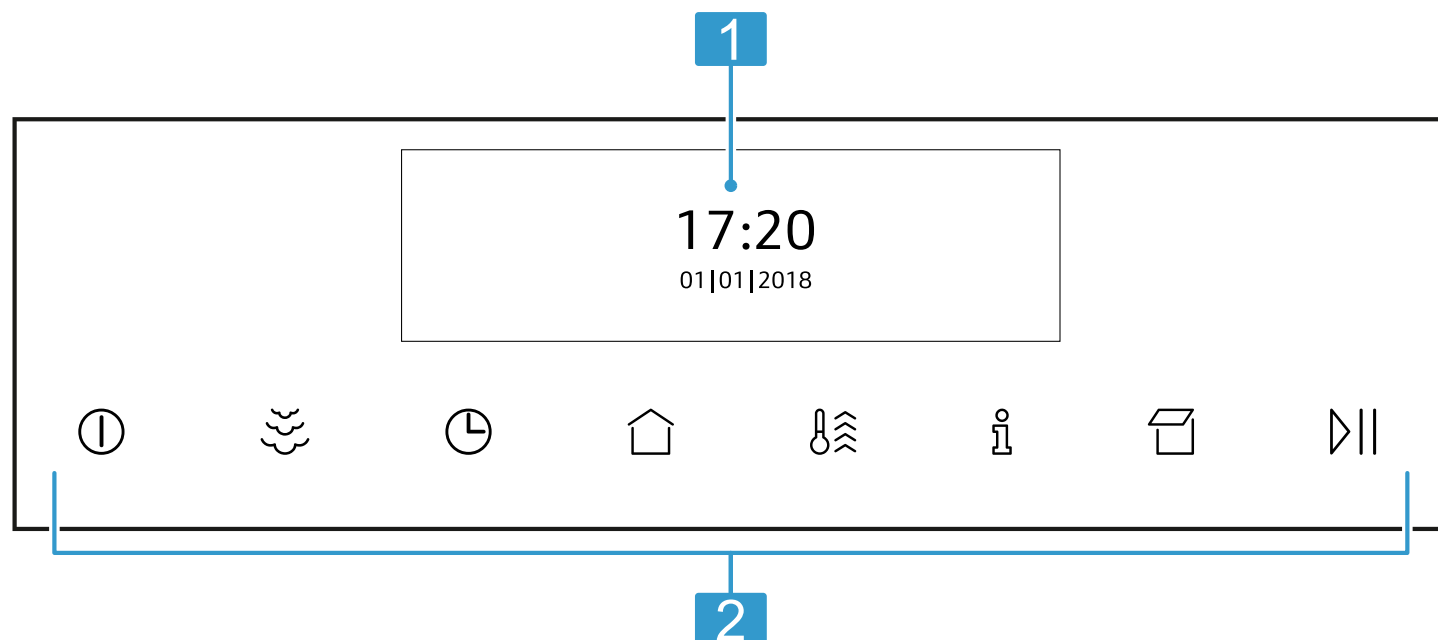
L'apparecchio,

- collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W
- non collegato in rete con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- non collegato in rete con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



1 Display

2 Tasti

4.2 Tasti

I tasti sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, premere sul relativo tasto.

Simbolo	Nome	Utilizzo
①	ON/OFF	Accensione o spegnimento dell'apparecchio
☁	Ausilio del vapore	Attivazione dell'ausilio del vapore
🕒	Funzioni a tempo/Sicurezza bambini	- Impostazione del "timer", della "durata" o del funzionamento differito "Pronto alle" - Attivazione o disattivazione della "Sicurezza bambini".
🏠	Menu principale	Selezione delle modalità di funzionamento e delle impostazioni.
🔥	Riscaldamento rapido	- Attivazione o disattivazione del "Funzionamento rapido" - Attivazione o disattivazione di "PowerBoost"
👤	Informazioni	- Visualizzazione di ulteriori informazioni - Visualizzazione della temperatura attuale
📦	Apertura del pannello	Riempimento o svuotamento del serbatoio dell'acqua
▶	Avvio/stop	Avvio o sospensione del funzionamento

4.3 Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione o i testi di avvertenza.

Elemento di comando

Servendosi del display impostare tutte le funzioni dell'apparecchio.

Per intervenire su un'impostazione, premere con il dito sul punto corrispondente del display. Il campo di regolazione diventa più luminoso. In questo campo di rego-

lazione, sul display trascinare il dito verso sinistra o verso destra finché l'impostazione desiderata non si ingrandisce.

Direzione	Utilizzo
Navigazione verso sinistra	Sul display, trascinare il dito verso destra
Navigazione verso destra	Sul display, trascinare il dito verso sinistra
Navigazione verso l'alto	Sul display, trascinare il dito verso il basso
Navigazione verso il basso	Sul display, trascinare il dito verso l'alto

Simboli

Sul display è possibile visualizzare diversi simboli.

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Home Connect	■ Rete domestica e server Home Connect collegati ■ Il numero di linee indica la potenza della rete domestica → "Home Connect ", Pagina 28
	Rete domestica	Rete domestica non collegata → "Home Connect ", Pagina 28
	Server Home Connect	Server Home Connect non collegato → "Home Connect ", Pagina 28
	Avvio a distanza	Avvio a distanza attivato → "Home Connect ", Pagina 28
	Ricerca guasti remota	Ricerca guasti remota attivata → "Home Connect ", Pagina 28

4.4 Menu principale

Nel menu principale è riportata una panoramica delle funzioni dell'apparecchio.

Per aprire il menu principale, premere il tasto .

Funzione-	Nome	Utilizzo
mento		
	Tipi di riscaldamento	Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza
	Cottura a vapore	Cottura a vapore
	Assistente alla cottura al forno e arrosto	Impostazioni consigliate per la cottura al forno e arrosto
	Programmi con vapore	Preparazione delle pietanze con il vapore
	MyProfile	Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze.
	Home Connect	Collegare il forno a un terminale mobile e comandarlo a distanza. → "Home Connect ", Pagina 28
	Decalcificazione	Decalcificare il sistema a vapore
	Asciugatura	Asciugare il vano di cottura, dopo l'utilizzo di una funzione a vapore
	EasyClean	Pulire lo sporco non ostinato nel vano cottura.

4.5 Tipi di riscaldamento

Qui è riportata una panoramica dei tipi di riscaldamento. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento. A temperature superiori a 275 °C, dopo circa 40 minuti l'apparecchio riduce la temperatura portandola a 275 °C.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Aria calda Circo-Therm	40 - 200 °C	Cottura al forno o arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.
	Riscaldamento superiore/inferiore	50 - 250 °C	Di norma, cuocere o arrostiti su un livello. Il tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Termogrill	50 - 250 °C	Arrostire pollame, pesci interi o grandi pezzi di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Livello pizza	50 - 250 °C	Preparare la pizza o le pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Grado cottura pane	180 - 240 °C	Per la cottura di pane, panini e prodotti da forno che necessitano di temperature elevate.
	Grill superficie grande	50 - 275 °C	Per grigliare alimenti piani, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill superficie piccola	50 - 275 °C	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. La superficie centrale al di sotto dell'elemento grill si riscalda.
	Riscaldamento inferiore	30 - 250 °C	Per la cottura a bagnomaria e per terminare la cottura. Il calore viene distribuito dal basso.
	Cottura a fuoco lento	70 - 120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in stoviglie senza coperchio. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.
	Livello di lievitazione	2 livelli	Per lasciare riposare la pasta e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
	Sottovuoto	50 - 95 °C	Per la cottura sottovuoto a basse temperature di carne, pesce, verdura e dessert. Prima della cottura sigillare bene le pietanze in uno speciale sacchetto resistente al calore con un'a confezione sottovuoto a campana. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.
	Livello di scongelamento	30 - 60 °C	Per lo scongelamento delicato di pietanze surgelate.
	Preriscaldamento stoviglie	30 - 70 °C	Per scaldare le stoviglie.
	Tenere al caldo	60 - 100 °C	Per mantenere calde le pietanze cotte.
	Riscaldamento sup./inf. eco	50 - 250 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	CircoTherm eco	40 - 200 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 200 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica.
	Rigenerazione	80 - 180 °C	Per un riscaldamento delicato di pietanze o per la cottura di dolci.

4.6 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

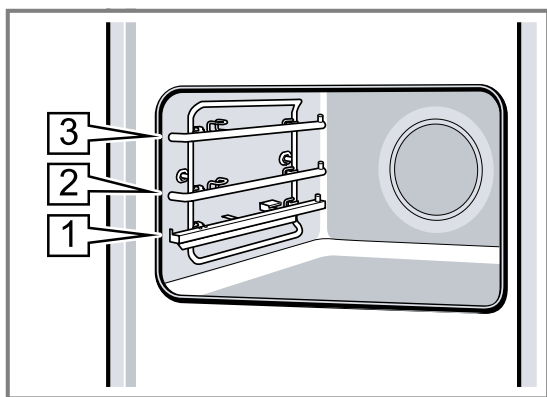
Supporti

Nei supporti presenti all'interno del vano cottura si possono inserire accessori a diverse altezze.

→ "Accessori", Pagina 11

Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.

→ "Sostegni", Pagina 34



Superfici autopulenti

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa e hanno una superficie ruvida. Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici autopulenti assorbono e neutralizzano gli schizzi di grasso prodotti durante la cottura al forno, la cottura arrosto o la cottura alla griglia.

Qualora la pulizia delle superfici autopulenti, durante il funzionamento, non sia più sufficiente, riscaldare in modo mirato il vano di cottura.

→ "Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura", Pagina 32

Illuminazione

Una o più lampadine illuminano il vano cottura.

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano cottura si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne nuovamente.

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato l'illuminazione si spegne.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva a seconda della temperatura dell'apparecchio. L'aria calda fuoriesce attraverso lo sportello.

ATTENZIONE!

Non coprire le feritoie di aerazione sopra lo sportello dell'apparecchio. L'apparecchio si surriscalderebbe.

► Lasciare libere le feritoie di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido dell'apparecchio.

Sportello dell'apparecchio

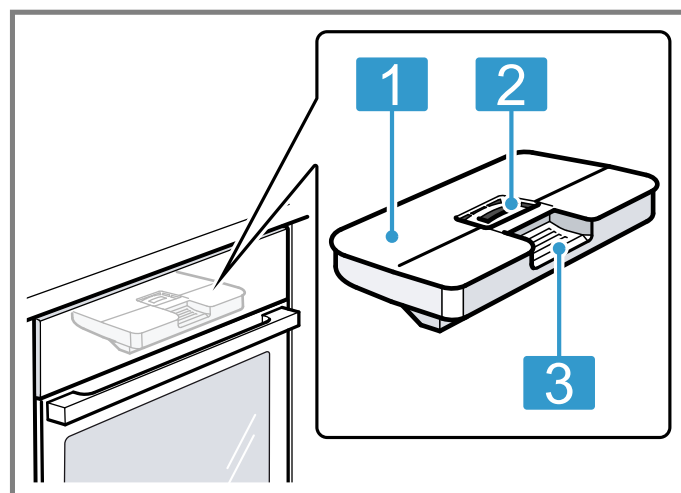
Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Se si chiude lo sportello, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

Serbatoio dell'acqua

Per i tipi di riscaldamento con vapore è necessario il serbatoio dell'acqua.

Il serbatoio dell'acqua si trova dietro al pannello di comando.

→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15



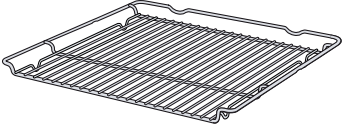
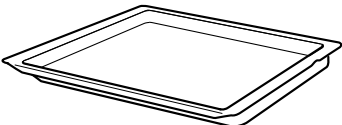
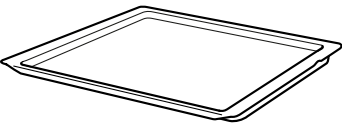
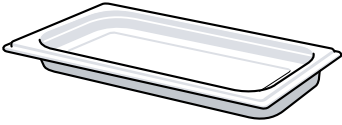
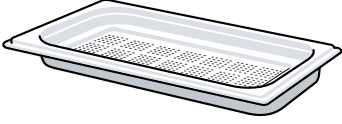
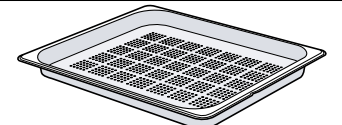
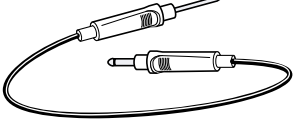
- 1 Coperchio del serbatoio
- 2 Apertura per riempimento e svuotamento
- 3 Impugnatura per prelevare ed inserire

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

Nota: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Quando l'accessorio si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori		Utilizzo
Griglia		- Stampi per dolci - Stampi per sformato - Stoviglie - Carne ad es. arrosti o pezzi da grigliare - Pietanze surgelate
Leccarda		- Dolci umidi - Prodotti da forno - Pane - Arrosti di grandi dimensioni - Pietanze surgelate - Raccogliere i liquidi che gocciolano, ad es. il grasso sulla griglia mentre si griglia o il liquido che si forma durante il funzionamento a vapore.
Teglia		- Dolci in teglia - Pasticcini
Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione S		Cottura di: - Riso - Legumi - Cereali Collocare il contenitore per la cottura a vapore sulla griglia.
Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione S		- Stufare le verdure. - Estrarre il succo frutti di bosco. - Scongelare. Collocare il contenitore per la cottura a vapore sulla griglia.
Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione XL		Cuocere al vapore grandi quantità di cibo.
Termometro per arrosti		Cottura a puntino sia per una cottura arrosto che in pentola. → "Termometro per arrosti", Pagina 21

5.1 Avvertenze sugli accessori

Alcuni accessori sono adatti solo per determinate modalità di funzionamento.

Contenitore per la cottura a vapore

I contenitori per la cottura a vapore sono adatti ai tipi di riscaldamento puramente a vapore fino a 120 °C. Per elevate temperature o altri tipi di riscaldamento, i contenitori per la cottura a vapore non sono adatti. I contenitori si scoloriscono e si deformano in modo permanente.

5.2 Funzione d'arresto

La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione.

È possibile estrarre gli accessori per la metà della loro lunghezza, dopodiché l'accessorio si blocca in posizione. La protezione antiribaltamento funziona soltanto se gli accessori vengono inseriti correttamente nel vano cottura.

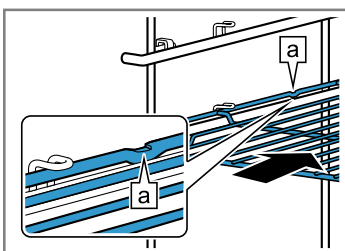
5.3 Inserimento degli accessori nel vano di cottura

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano cottura. Soltanto in questo modo gli accessori possono essere estratti per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

1. Ruotare gli accessori finché la scanalatura **a** non si trova nella parte posteriore e non è rivolta verso il basso.
2. Inserire l'accessorio tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

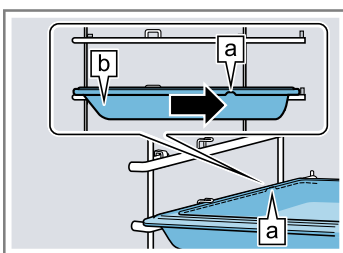
griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura $\sim$ rivolta verso il basso.

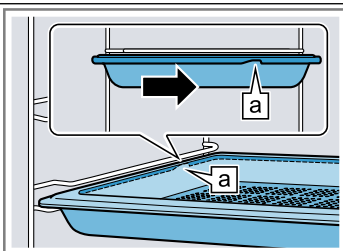


Teglia ad es. leccarda o teglia per forno

Inserire la teglia con la smussatura **b** rivolta verso lo sportello dell'apparecchio.



Contenitore per la cottura a vapore forato, dimensione XL



3. Per collocare l'accessorio nei livelli di inserimento con guide di estrazione, estrarre le guide.

Griglia o teglia

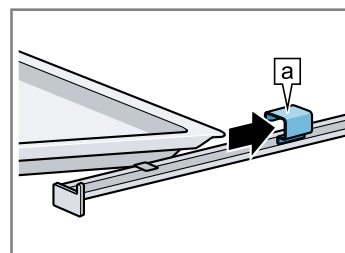
Collocare l'accessorio in modo tale che il suo bordo si trovi dietro la linguetta **a** sulla guida di estrazione.

Nota: Una volta estratte del tutto, le guide di estrazione si innestano. Spingere indietro con una leggera pressione le guide di estrazione nel vano cottura.

4. Per collocare l'accessorio nei livelli di inserimento con guide di estrazione, estrarre le guide.

Griglia o teglia

Collocare l'accessorio in modo tale che questo si trovi dietro la linguetta **a** sulla guida di estrazione.



5. Inserire completamente l'accessorio in modo che non tocchi lo sportello dell'apparecchio.

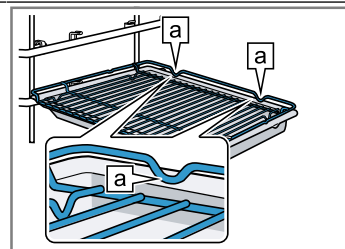
Nota: Togliere dal vano di cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

Combinazione accessori

Per raccogliere il liquido che gocciola, si può combinare la griglia con la leccarda.

1. Disporre la griglia sulla leccarda in modo che entrambi i supporti distanziatori **a** si trovino nella parte posteriore, sul bordo della leccarda.
2. Inserire la leccarda sempre tra le due aste guida di un livello di inserimento. La griglia qui è sopra l'asta di guida superiore.

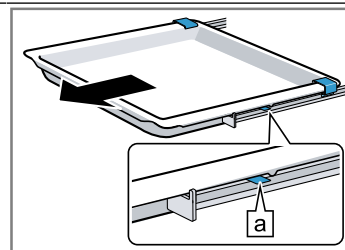
Griglia su leccarda



5.4 Rimozione degli accessori dal vano cottura

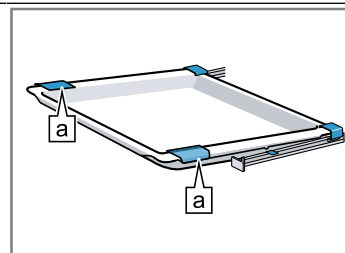
1. È possibile estrarre l'accessorio sulla guida telescopica fino al punto di arresto **a**.

Griglia o teglia



2. Afferrare e rimuovere l'accessorio da entrambi i lati nell'area **a**.

Griglia o teglia



5.5 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet: www.neff-international.com

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio. Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Calibrare l'apparecchio. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Prima della prima messa in funzione

Prima di eseguire la prima messa in funzione, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente. Affinché l'apparecchio vi possa ricordare in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta la durezza dell'acqua.

ATTENZIONE!

Se è stata impostata una durezza dell'acqua sbagliata, l'apparecchio non vi ricorda con esattezza quando eseguire la decalcificazione.

- Impostare correttamente la durezza dell'acqua. Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.
- Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (>40mg/l) o altri liquidi.
- Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gasata.

Possibili anomalie di funzionamento con l'impiego di acqua filtrata o demineralizzata. L'apparecchio richiede eventualmente di essere rabboccato, nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, oppure il funzionamento con il vapore viene interrotto dopo circa 2 minuti.

- Mescolare eventualmente l'acqua filtrata o demineralizzata con acqua minerale naturale già presente nel serbatoio con un rapporto di 1 a 1.

Consiglio: Se si utilizza acqua minerale, impostare la durezza dell'acqua su "molto dura". Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima non deve essere gassata.

Consiglio: Se l'acqua del rubinetto risulta molto calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita. Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, impostare il campo relativo alla durezza dell'acqua su "addolcita".

Impostazione	Durezza acqua in mmol/l	Durezza tedesca in °dH	Durezza francese in °fH
0 (addolcita) ¹	-	-	-
1 (dolce)	fino a 1,5	fino a 8,4	fino a 15
2 (media)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (dura)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (molto dura) ²	oltre 3,8	oltre 21,3	oltre 38

¹ Impostare solo con l'utilizzo di acqua addolcita

² Impostare anche per acqua minerale. Utilizzare esclusivamente acqua minerale senza anidride carbonica.

6.2 Prima messa in funzione

Dopo l'allacciamento alla corrente o in seguito a un'interruzione di corrente prolungata, compaiono le impostazioni per la prima messa in funzione dell'apparecchio.

Note

- Le impostazioni possono sempre essere adattate nelle impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base", Pagina 27
- È possibile eseguire le impostazioni anche con Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.

Impostazione della lingua

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- ✓ Dopo pochi secondi compare la prima impostazione.
2. Toccare la riga inferiore.
3. Per selezionare la lingua, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Toccare la riga superiore.

Impostazione dell'ora

1. Premere su "Ora".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Per selezionare l'ora, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Premere su "Minuti".

5. Per selezionare il minuto, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Salvare l'impostazione con .

Impostazione della data

1. Premere su "Data".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Per selezionare il giorno, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Premere su "Mese".
5. Per selezionare il mese, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Premere su "Anno".
7. Per selezionare l'anno, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Salvare l'impostazione con .

Impostazione della durezza dell'acqua

1. Premere su "Durezza dell'acqua".
 2. Per selezionare la durezza dell'acqua, trascinare verso sinistra o verso destra.
→ "Prima della prima messa in funzione", Pagina 13
 3. Concludere la prima messa in funzione con .
 4. Aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante.
 - ✓ La prima messa in funzione è terminata.

6.3 Calibratura e pulizia dell'apparecchio

Prima di preparare per la prima volta le pietanze con l'apparecchio, calibrare quest'ultimo e pulire gli accessori.

Nota: La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibratura l'apparecchio viene impostato su determinate condizioni di pressione in base al luogo di collocazione.

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. Togliere dal vano di cottura le informazioni sul prodotto, l'accessorio e i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.
2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Accendere l'apparecchio con .
- "Accensione dell'apparecchio", Pagina 14
4. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
5. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata per la calibratura e avviare con .
- "Cottura a vapore", Pagina 16

Calibratura

Tipo di riscaldamento	Cottura a vapore 
Temperatura	100 °C
Durata	30 minuti

Consiglio: Non aprire lo sportello dell'apparecchio mentre è in corso la calibratura, altrimenti si interrompe.

- ✓ La calibratura si avvia. In questa fase si sviluppa moltissimo vapore.

6. ATTENZIONE!

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.

- ▶ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- ▶ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

Lasciar raffreddare l'apparecchio e infine rimuovere l'acqua dal fondo del vano cottura.

7. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura per il riscaldamento e avviare con .
- "Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura", Pagina 15

Riscaldamento

Tipo di riscaldamento	Aria calda CircoTherm 
Temperatura	Massima
Durata	30 minuti

8. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
9. Dopo 30 minuti spegnere l'apparecchio con .
- "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
10. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
11. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
12. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
13. Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

Nota: In caso di interruzione di corrente o se si scollega l'apparecchio dalla presa elettrica, le impostazioni della calibratura restano salvate.

Consiglio: Per fare in modo che l'apparecchio si adatti alle impostazioni della calibratura, ripristinare per l'apparecchio le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. Infine ripetere la calibratura.
→ "Impostazioni di base", Pagina 27

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

- ▶ Accendere l'apparecchio con .

Note

- Nelle impostazioni di base è possibile determinare se all'accensione compaiono i tipi di riscaldamento o il menu principale.
→ "Impostazioni di base", Pagina 27

- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lasso di tempo prolungato si spegne automaticamente.

7.2 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Spegnere l'apparecchio con .

Note

- A seconda della temperatura presente nel vano cottura, sul display compare l'indicazione del calore residuo.
→ *"Indicatore del calore residuo", Pagina 15*
- A seconda della temperatura presente nel vano cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare, finché il vano cottura non si è raffreddato.
→ *"Ventola di raffreddamento", Pagina 10*

7.3 Indicatore del calore residuo

Una volta spento l'apparecchio, sul display compare l'indicazione del calore residuo.

Display	Temperatura
Calore residuo alto	oltre 120 °C
Calore residuo basso	tra 60 °C e 120 °C

7.4 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Accendere l'apparecchio con .
- ✓ Compaiono i tipi di riscaldamento.
2. Trascinare verso sinistra o destra verso finché al centro non compare il tipo di riscaldamento.
3. Premere sulla temperatura.
4. Trascinare verso destra o verso sinistra finché al centro non compare la temperatura.
5. Avviare il funzionamento con .
- ✓ Sul display compare la durata di funzionamento.
- ✓ La barra di controllo del riscaldamento mostra l'incremento della temperatura.
6. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con .

7.5 Modifica della temperatura

Dopo aver avviato il funzionamento, è ancora possibile modificare la temperatura.

1. Premere sulla temperatura.
2. Trascinare verso sinistra o verso destra finché al centro non compare la temperatura modificata.
- ✓ La temperatura viene modificata.

7.6 Modifica del tipo di riscaldamento

Se si modifica il tipo di riscaldamento, l'apparecchio ripristina tutte le impostazioni.

1. Interrompere il funzionamento con .
2. Premere sul tipo di riscaldamento.
3. Trascinare verso sinistra o verso destra finché al centro non compare il tipo di riscaldamento desiderato.
4. Impostare la temperatura e avviare la modalità di funzionamento.

7.7 Interruzione del funzionamento

1. Premere su .
2. Per continuare il funzionamento, premere nuovamente su .

7.8 Interruzione del funzionamento

Nota: Alcune funzioni come ad esempio le funzioni di pulizia non possono essere interrotte.

- ▶ Tenere premuto  finché il funzionamento non viene interrotto.
- ✓ Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni ripristinate.
- ✓ A seconda della temperatura presente nel vano cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare, finché il vano cottura non si è raffreddato.

7.9 Visualizzazione della temperatura attuale

Durante il riscaldamento, è possibile visualizzare anche la temperatura attuale.

- ▶ Premere su .
- ✓ La temperatura compare per alcuni secondi.

7.10 Visualizzazione delle informazioni

Requisito: Il tasto  si illumina.

- ▶ Premere su .
- ✓ Le informazioni compaiono per alcuni secondi.

8 Vapore

Cuocere al vapore le pietanze particolarmente delicate. È possibile sfruttare i tipi di riscaldamento a vapore o, in alcuni tipi di riscaldamento, attivare il supporto della funzione a vapore.

** AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

8.1 Riempimento del serbatoio dell'acqua** AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

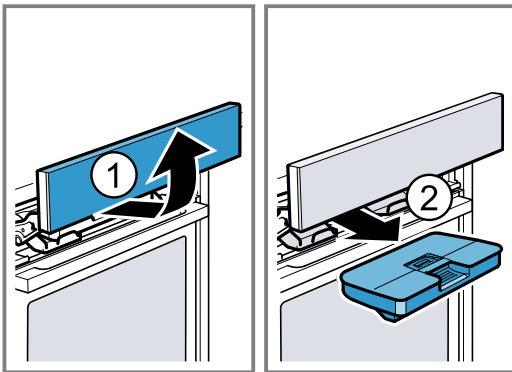
Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- ▶ Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- ▶ Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

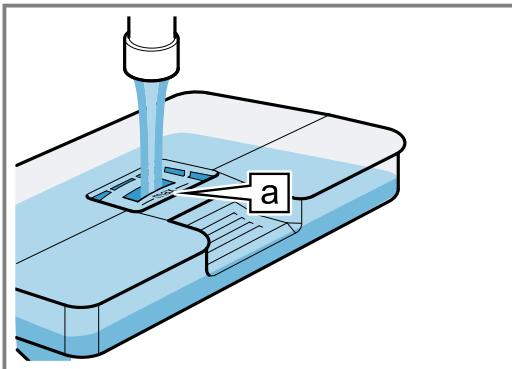
Requisito: La durezza dell'acqua è impostata correttamente.

→ "Prima della prima messa in funzione", Pagina 13

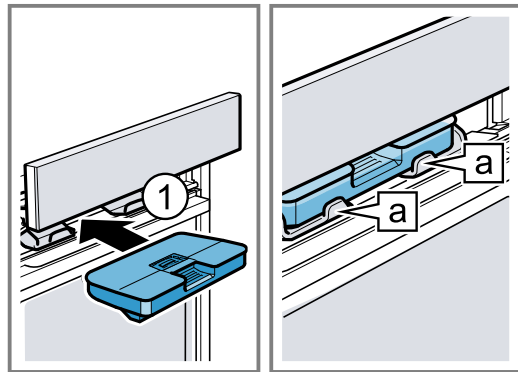
1. Premere su .
- ✓ Il pannello di comando viene spinto automaticamente in avanti.
2. Tirare il pannello di comando in avanti con entrambe le mani e infine spingerlo verso l'alto fino allo scatto ①.
3. Sollevare il serbatoio dell'acqua ed estrarlo dal vano serbatoio ②.



4. Premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua lungo la guarnizione, affinché non fuoriesca acqua dal serbatoio dell'acqua.
5. Riempire d'acqua il serbatoio d'acqua fino al contrassegno "max" .



6. Inserire il serbatoio dell'acqua riempito ①. Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia innestato su entrambi i supporti. .



7. Spingere lentamente verso il basso il pannello di comando, poi premerlo all'indietro, fino alla sua completa chiusura.

8.2 Come rabboccare il serbatoio dell'acqua

Quando sul display compare "Riempire serbatoio dell'acqua", rabboccare il serbatoio dell'acqua.

Note

- Cottura al vapore, livello di lievitazione e rigenerazione: se non si rabbocca il serbatoio dell'acqua, l'apparecchio interrompe il funzionamento. Rabboccare il serbatoio dell'acqua.
- Supporto della funzione a vapore: se non si rabbocca il serbatoio dell'acqua, l'apparecchio continua a funzionare senza l'ausilio del vapore.

1. Aprire il pannello di comando.
2. Estrarre e riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Inserire il serbatoio pieno d'acqua e chiudere il pannello di comando.

8.3 Tipi di riscaldamento con vapore

L'apparecchio dispone di molti tipi di riscaldamento a vapore:

- Cottura a vapore 
- Livello di lievitazione 
- Sottovuoto 
- Livello di scongelamento 
- Rigenerazione 

Cottura a vapore

Con la "cottura a vapore", il vapore caldo avvolge le pietanze evitando la perdita di sostanze nutritive. Con questo metodo di preparazione, in tal modo la forma, il colore e l'aroma tipico degli alimenti restano inalterati.

Impostazione del vapore

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
2. Accendere l'apparecchio con ①.
3. Premere su .
4. Per impostare il "vapore" , trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Per selezionare la temperatura, premere la riga inferiore.
6. Per selezionare una temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.

7. Per selezionare la durata, premere sulla riga inferiore.
8. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
9. Avviare il vapore con ►||.
 - "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
 - "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Se durante il funzionamento a vapore il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
 - "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 16
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
 - "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
10. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
11. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.

Livello di lievitazione

Con il "Livello di lievitazione" è utile per far lievitare l'impasto molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente e senza farlo seccare.

Impostazione del livello di lievitazione

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
 - "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
2. Accendere l'apparecchio con ①.
3. Per impostare il "Livello di lievitazione" ⇄, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Per selezionare il livello, premere nella riga inferiore su "1".
5. Per impostare il livello 2, trascinare verso sinistra.
6. Per memorizzare le impostazioni, premere su ☑.
7. Per selezionare la durata, premere su |→|.
8. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
9. Per memorizzare le impostazioni, premere su ☑.
10. Avviare il livello di lievitazione con ►||.
 - "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
 - "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Se durante il livello di lievitazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
 - "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 16
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
 - "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
11. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
12. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.

Sottovuoto

"Il sottovuoto" è una variante della cottura a bassa temperatura nella quale il cibo sottovuoto cuoce a temperature tra 50 e 95°C e 100% di vapore. Il sottovuoto è adatto a carne, pesce, verdure e dessert.

Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in speciali sacchetti sottovuoto resistenti al calore con una confezione sottovuoto a campana. Grazie al sacchetto sottovuoto protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.

Impostazione del sottovuoto

Note

- Durante la cottura sottovuoto si forma più condensa sul fondo del vano di cottura che con altri tipi di riscaldamento.
- Se durante un funzionamento del sottovuoto il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. ATTENZIONE!

Danni ai mobili

- Per la cottura sottovuoto non riempire una seconda volta il serbatoio.

Riempire completamente il serbatoio dell'acqua.

→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15

2. Accendere l'apparecchio con ①.

3. Per impostare il "Sottovuoto" ☒, trascinare verso sinistra o verso destra.

4. Per selezionare la temperatura, premere sulla temperatura.

5. Per selezionare una temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.

6. Per selezionare la durata, premere su |→|.

7. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.

8. Avviare il sottovuoto con ►||.

→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15

→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15

- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
 - "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14

9. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.

10. ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante la cottura si raccoglie acqua calda nel sacchetto sottovuoto.

- Sollevare con cautela il sacchetto sottovuoto utilizzando una presina, in modo che l'acqua calda defluisca nella leccarda o nel recipiente di cottura.
- Estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.

Estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.

11. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.

Livello di scongelamento

Con il "Livello di scongelamento", si possono scongelare prodotti congelati o surgelati.

Impostazione del livello di scongelamento

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
 - "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
2. Accendere l'apparecchio con ①.
3. Per impostare il "Livello di scongelamento" ⌘, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Per selezionare la temperatura, premere sulla temperatura.
5. Per selezionare una temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Per memorizzare le impostazioni, premere su ☑.

7. Per selezionare la durata, premere su $\rightarrow$.
8. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
9. Per memorizzare le impostazioni, premere su $\boxtimes$.
10. Avviare il livello di scongelamento con $\gg$.
 → "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
 → "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Se durante il livello di scongelamento il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
 → "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 16
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
 → "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
11. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
12. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.

Rigenerazione

Con la modalità "Rigenerazione" è possibile riscaldare in modo delicato le pietanze già cotte o di preparare in anticipo i prodotti da forno.

Impostazione della rigenerazione

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato (temperatura ambiente).

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
 → "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
2. Accendere l'apparecchio con $\textcircled{1}$.
3. Per impostare la "Rigenerazione" $\textcircled{2}$, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Per selezionare la temperatura, premere sulla temperatura.
5. Per selezionare una temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Per memorizzare le impostazioni, premere su $\boxtimes$.
7. Per selezionare la durata, premere su $\rightarrow$.
8. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
9. Per memorizzare le impostazioni, premere su $\boxtimes$.
10. Avviare la Rigenerazione con $\gg$.
 → "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
 → "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Se durante la rigenerazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
 → "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 16
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
 → "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
11. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
12. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.

8.4 Cottura con supporto della funzione a vapore

Con il supporto della funzione vapore viene immesso vapore nel vano di cottura a diversi intervalli. La pietanza mantiene una crosta croccante e una superficie lucida. La carne resta succosa e morbida al suo interno e riduce di pochissimo il suo volume.

Tipi di riscaldamento con l'ausilio del vapore

In questi tipi di riscaldamento è possibile attivare l'ausilio del vapore.

- "Aria calda CircoTherm" $\textcircled{3}$
- "Riscaldamento sup./inf." $\textcircled{4}$
- "Termogrill" $\textcircled{5}$
- "Grado cottura pane" $\textcircled{6}$
- "Tenere al caldo" $\textcircled{7}$

Attivazione dell'ausilio del vapore

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
 → "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
2. Accendere l'apparecchio con $\textcircled{1}$.
3. Impostare un tipo di riscaldamento adatto.
 → "Tipi di riscaldamento con l'ausilio del vapore", Pagina 18
4. Impostare la temperatura.
5. Attivare l'ausilio del vapore con $\textcircled{8}$.
6. Per selezionare l'intensità del vapore $\textcircled{9}$, trascinare verso sinistra o verso destra:
 - ridotta
 - media
 - elevata
7. Per memorizzare le impostazioni, premere su $\boxtimes$.
8. Avviare il funzionamento con l'ausilio del vapore con $\gg$.
- ✓ Se durante un funzionamento con l'ausilio del vapore il serbatoio è vuoto, sul display compare "Riempire il serbatoio dell'acqua". Il funzionamento riprende senza l'ausilio del vapore.
 → "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 16

Interruzione del supporto della funzione a vapore

1. Premere su $\textcircled{9}$.
2. Premere sulla riga inferiore con l'intensità di vapore.
3. Per impostare "Off", trascinare verso destra.
- ✓ Il funzionamento riprende senza l'ausilio del vapore.

Fine del funzionamento con l'ausilio del vapore

1. Spegner l'apparecchio con $\textcircled{1}$.
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.

8.5 Dopo ogni funzionamento con vapore

Dopo ogni funzionamento con vapore, l'apparecchio pompa l'acqua residua nuovamente nel serbatoio dell'acqua. Infine svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua e il vano cottura.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- ▶ Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- ▶ Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

ATTENZIONE!

L'asciugatura del serbatoio dell'acqua nel vano di cottura caldo causa dei danni al serbatoio dell'acqua.

- ▶ Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo.
- Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.
- ▶ Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- ▶ Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

Nota: Dopo lo spegnimento dell'apparecchio il tasto  resta illuminato un po' più a lungo, per ricordare di svuotare il serbatoio dell'acqua.

1. Aprire il pannello di comando con .
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.
7. Lasciare asciugare il serbatoio con il coperchio aperto.
8. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
9. Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il pannello di comando.

Asciugatura della vaschetta di condensa

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

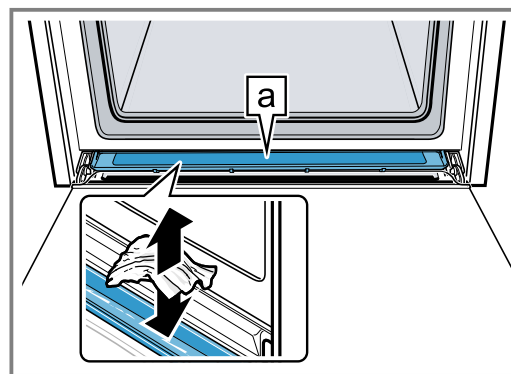
- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio.

2. Nota:

La vaschetta di condensa  si trova al di sotto del vano cottura.



Eliminare l'acqua nella vaschetta di condensa  con un canovaccio e pulire con attenzione.

Nota: Per pulire la vaschetta di condensa, è possibile smontarla.

→ "Smontaggio della vaschetta condensa", Pagina 36

Asciugatura del vano cottura

Per asciugare il vano di cottura, è possibile utilizzare la funzione "Asciugatura" oppure asciugare a mano il vano di cottura.

Asciugare il vano cottura con la funzione Asciugatura

Con "Asciugatura" il vano di cottura viene riscaldato in modo che l'umidità presente possa evaporare. Infine aprire lo sportello, in modo che il vapore possa fuoriuscire dal vano di cottura.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

ATTENZIONE!

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.

- ▶ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- ▶ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

1. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
2. Asciugare il vano cottura con una spugna.
3. Accendere l'apparecchio con .
4. Premere su .
5. Per selezionare "Asciugatura" , trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Toccare la riga inferiore.
- ✓ Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata.
7. Toccare la riga inferiore.
8. Avviare l'asciugatura con .
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
9. Spegner l'apparecchio con .
10. Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
11. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

Asciugatura manuale del vano cottura**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

ATTENZIONE!

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.

- Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

1. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
2. Asciugare il vano cottura con una spugna.
3. Fare asciugare il vano cottura lasciando lo sportello aperto per 1 ora.
4. Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
5. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

9 Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata con le quali è possibile regolare il funzionamento.

9.1 Panoramica delle funzioni durata

Se si impostano i valori più alti, si modifica l'intervallo di tempo. È possibile impostare la durata di minuto in minuto fino a un'ora, superata la quale gli intervalli sono di 5 minuti.

Funzione	Utilizzo
Timer	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Il timer influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
Durata	Al termine di una durata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento.
Pronto alle	Per la durata, è possibile impostare l'ora in cui terminare il funzionamento. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.

9.2 Timer

È possibile impostare il timer sia se l'apparecchio è acceso o spento.

Impostazione del timer

1. Premere su .
2. Quando l'apparecchio è acceso, premere su "Timer" .
3. Per selezionare il tempo del timer trascinare verso sinistra o destra.
4. Avviare il timer con .
- ✓ Sul display compare . Il tempo del timer inizia a scorrere.
- ✓ Se il timer è scorso, viene emesso un segnale acustico.
5. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica del timer

1. Premere su .

2. Trascinare verso sinistra o destra per modificare il tempo del timer.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interruzione del timer

1. Premere su .
2. Per impostare il tempo del timer "00:00" trascinare verso destra.
- ✓ Il tempo del timer viene cancellato.

9.3 Durata

Trascorso la durata impostata l'apparecchio si spegne automaticamente. È possibile utilizzare la durata soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

Impostazione della durata

1. Impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.
2. Premere su .
3. Per selezionare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Avviare il funzionamento con la durata servendosi di .
- ✓ Sul display compare la durata. La durata inizia a scorrere.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico.
5. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica della durata

1. Premere su .
2. Per modificare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interruzione della durata

1. Premere su .
2. Per impostare la durata "00:00", trascinare verso destra.
- ✓ La durata viene cancellata.
3. Per continuare il funzionamento senza durata, premere su .

9.4 Funzionamento posticipato - "Pronto alle"

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne al momento impostato per la fine del funzionamento. A tal proposito impostare la durata e determinare la fine del funzionamento. È possibile utilizzare il funzionamento differito in combinazione con un tipo di riscaldamento.

Impostazione del funzionamento differito Pronto alle

Note

- È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.
- Non è possibile impostare ogni tipo di riscaldamento con il funzionamento differito.

1. Inserire le pietanze nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
2. Impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.
3. Premere su .
4. Per selezionare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Premere su "Pronto alle" →.
- ✓ Sul display compare la fine del funzionamento.

6. Per selezionare l'ora di fine cottura, trascinare verso sinistro.
7. Avviare il funzionamento differito con .
- ✓ L'apparecchio avvia il funzionamento al momento opportuno.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico.
8. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modificare il funzionamento differito Pronto alle

1. Premere su .
2. Premere su "Pronto alle" →.
3. Per modificare l'ora di fine cottura, trascinare verso sinistra o verso destra.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interrompere il funzionamento differito Pronto alle

1. Premere su .
2. Per ripristinare l'ora di fine cottura, trascinare verso destra.
- ✓ L'ora di fine cottura corrisponde all'ora attuale più la durata impostata.
- ✓ Il funzionamento con la durata si avvia.

10 Termometro per arrosti

Una cottura a puntino è garantita infilzando il termometro per arrosti nella pietanza e impostando una temperatura interna nell'apparecchio. Non appena all'interno della pietanza viene raggiunta la temperatura interna impostata, l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare.

10.1 Tipi di riscaldamento adatti con il termometro per arrosti

Soltanto alcuni tipi di riscaldamento sono adatti per il funzionamento con il termometro per arrosti. Una volta inserito il termometro arrosto nel vano di cottura, sono disponibili i seguenti tipi di riscaldamento.

- Aria calda CircoTherm 
- riscaldamento sup./inf. 
- termogrill 
- Livello pizza 
- Grado cottura pane 
- Cottura a fuoco lento 
- Riscaldamento sup./inf. eco 
- CircoTherm eco 
- Rigenerazione 
- Cottura a vapore 

10.2 Inserimento del termometro per arrosti

Utilizzare il termometro per arrosti fornito in dotazione oppure ordinare un termometro per arrosti adatto presso il nostro servizio assistenza clienti.

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Con un termometro per arrosti errato l'isolamento può essere danneggiato.

- ▶ Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente un determinato termometro per arrosti.

ATTENZIONE!

Il termometro per arrosto si potrebbe danneggiare.

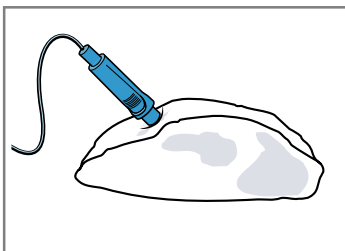
- ▶ Non incastrare il cavo del termometro per arrosti.
- ▶ Affinché il termometro per arrosti non venga danneggiato dal calore eccessivo, deve esserci una distanza di alcuni centimetri tra il termometro per arrosti e la resistenza del grill. Durante la cottura, la carne può aumentare di volume.

1. Infilare il termometro per arrosti nella pietanza. Il termometro per arrosti dispone di tre punti di misurazione. Accertarsi che almeno il punto di misurazione centrale sia nella pietanza.

Pezzi di carne sottili	Infilare il termometro per arrosti lateralmente, nel punto più spesso della carne.
------------------------	--

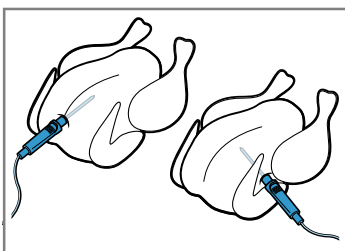
Pezzi di carne piuttosto spessi

Infilzare nella carne il termometro per arrosti dall'alto tenendolo inclinato.



Pollame

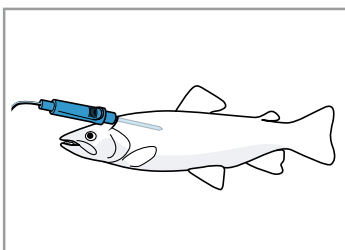
Infilzare il termometro per arrosti nella parte più spessa del petto di pollo. A seconda delle caratteristiche del pollame inserire il termometro per arrosti trasversalmente o nel senso della lunghezza.



Disporre il pollame sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso.

Pesce

Infilzare il termometro per arrosti dietro la testa del pesce in direzione della lisca.



Disporre il pesce intero sulla griglia, senza girarlo, utilizzando ad es. come appoggio mezza patata.

- Inserire nel vano di cottura la pietanza con il termometro per arrosti infilzato.
- Inserire il collegamento del termometro per arrosti nella presa a sinistra nel vano di cottura.

Note

- Se si scollega il termometro per arrosti durante il funzionamento, tutte le impostazioni vengono ripristinate.
- Se si desidera girare la pietanza, non scollegare il termometro per arrosti. Dopo averla girata, verificare che il termometro per arrosti sia posizionato nell'alimento correttamente.

10.3 Temperatura interna di diversi alimenti

Qui si trovano i valori indicativi delle temperature interne dei diversi alimenti.

I valori indicativi dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche dell'alimento. Utilizzare solo alimenti freschi, non surgelati.

Pollame	Temperatura interna in °C
Pollo	80 - 85
Petto di pollo	75 - 80
Anatra	80 - 85
Petto d'anatra, leggermente al sangue	55 - 60
Tacchino	80 - 85
Petto di tacchino	80 - 85
Oca	80 - 90

Carne di maiale	Temperatura interna in °C
Coppa di maiale	85 - 90
Filetto di maiale, leggermente al sangue	62 - 70
Lonza di maiale, ben cotta	72 - 80

Carne di manzo	Temperatura interna in °C
Filetto di manzo o roastbeef, all'inglese	45 - 52
Roastbeef o filetto di manzo, leggermente al sangue	55 - 62
Filetto di manzo o roastbeef, ben cotto	65 - 75

Carne di vitello	Temperatura interna in °C
Arrosto di vitello o parte di spalla, magri	75 - 80
Arrosto di vitello, spalla	75 - 80
Stinco di vitello	85 - 90

Carne d'agnello	Temperatura interna in °C
Cosciotto d'agnello, leggermente al sangue	60 - 65
Cosciotto d'agnello, ben cotto	70 - 80
Costolette d'agnello, leggermente al sangue	55 - 60

Pesce	Temperatura interna in °C
Pesce intero	65 - 70
Filetto di pesce	60 - 65

Altro	Temperatura interna in °C
Polpettone, tutti i tipi di carne	80 - 90
Riscaldamento, rigenerazione degli alimenti	65 - 75

10.4 Impostazione della temperatura vano di cottura e temperatura interna

Il termometro per arrosti misura la temperatura compresa tra 30 °C e 99 °C all'interno della pietanza.

Requisiti

- La pietanza con il termometro per arrosti è all'interno del vano cottura.
 - Il termometro per arrosti è inserito nel vano cottura.
1. Accendere l'apparecchio con ①.
 2. Selezionare un tipo di riscaldamento adatto.
 3. Nella riga inferiore premere a sinistra sulla "temperatura del vano di cottura".
 4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura del vano di cottura desiderata. Impostare la temperatura per il vano cottura almeno di 10 °C in più rispetto a quella interna. Non impostare una temperatura del vano cottura superiore a 250 °C.
 5. Salvare la temperatura del vano di cottura con .
 6. Nella riga inferiore premere a destra sulla "temperatura interna" .
 7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura interna desiderata.
 8. Avviare il funzionamento con il termometro per arrosti con .
 - ✓ Una volta raggiunta la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
 9. spegnere l'apparecchio con ①.

10. AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Il vano di cottura, gli accessori e il termometro per arrosti diventano molto caldi.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre gli accessori ed il termometro per arrosti dal vano di cottura.

estrarre il termometro per arrosti dalla presa all'interno del vano cottura;

10.5 Modifica del temperatura interna del vano di cottura o la temperatura interna

1. Premere 2 volte sulla temperatura interna del vano di cottura o la temperatura interna.
2. Per modificare la temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
3. Per salvare l'impostazione, premere .

10.6 Interruzione del funzionamento con termometro per arrosti

▶ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Il vano di cottura, gli accessori e il termometro per arrosti diventano molto caldi.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre gli accessori ed il termometro per arrosti dal vano di cottura.

Per proseguire il funzionamento senza termometro per arrosti, togliere il termometro per arrosti dalla presa nel vano cottura e dal cibo e proseguire il funzionamento con .

- Per interrompere il funzionamento, spegnere l'apparecchio con ①.

11 Assistente alla cottura al forno e arrosto

L'assistente alla cottura al forno e alla cottura arrosto fornisce supporto durante la preparazione di diverse pietanze e propone in automatico le impostazioni ottimali.

L'assistente alla cottura al forno e arrosto vi supporta durante l'impostazione di dolci classici, pane e prodotti da forno. L'apparecchio adotta il tipo di riscaldamento ottimale. La temperatura e la durata di cottura proposte possono essere modificate a vostro piacimento.

11.1 Panoramica delle pietanze

È possibile selezionare le seguenti pietanze:

- Impasto stampo a cerniera/quadrato
- Pan di Spagna (6 uova)
- Rotolo di Pan di Spagna
- Dolci in teglia con pasta lievitata e copertura asciutta
- Treccia/Corona lievitata
- Pasticcini di pasta sfoglia
- Muffin, livello 1
- Pane bianco in stampo quadrato
- Panini/baguette da riscaldare, precotti
- Pizza surgelata, con fondo sottile, 1 pezzo
- Patate fritte surgelate, livello 1
- Gratin di patate da patate crude
- Patate al forno

- Lasagne, fresche
- Arrosto di maiale con venature di grasso, senza cotta
- Polpettone (1 kg)
- Roastbeef, cottura media, 1,5 kg
- Stufato di manzo
- Cosciotto d'agnello disossato
- Pollo, intero
- Cosce di pollo
- Oca, intera (3-4 kg)

11.2 Impostazione dell'assistente alla cottura al forno e arrosto

Nota: Utilizzare alimenti freschi, meglio se appena tolti dal frigorifero. Utilizzare le pietanze surgelate direttamente dal congelatore.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere su .
3. Per selezionare "Assistente alla cottura al forno e arrosto" , trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Toccare la riga inferiore.
5. Premere sulla categoria desiderata.
6. Per selezionare la pietanza, trascinare verso sinistra o verso destra.

7. Premere sulla pietanza desiderata.
- ✓ Sul display compaiono le impostazioni consigliate.
8. **Nota:** Le avvertenze supplementari non sono selezionabili per tutte le pietanze.
Per visualizzare le avvertenze supplementari sulla pietanza, trascinare verso sinistra.
- ✓ Visualizzare le avvertenze supplementari ad es. per quanto concerne il livello di inserimento, accessori o stoviglie oppure il momento opportuno per girare o mescolare le pietanze.
9. Per adattare le impostazioni consigliate, premere su "Adatta".
 - Premere sull'impostazione.
 - Per adattare l'impostazione, trascinare verso sinistra o verso destra.
10. Avviare l'assistente alla cottura al forno e arrosto con ►.

- ✓ Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Quando si raggiunge il momento per girare o mescolare, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un'avvertenza.
 - ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
11. **Nota:** Per alcuni programmi è possibile proseguire la cottura.
→ "Prosecuzione della cottura della pietanza",
Pagina 24
Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina".

11.3 Prosecuzione della cottura della pietanza

1. Premere su "Prosecuzione della cottura".
2. Per modificare le impostazioni, trascinare verso destra o sinistra.
3. Avviare la prosecuzione della cottura con ►.

12 Programmi con vapore

I programmi con vapore forniscono supporto durante la preparazione di diverse pietanze e selezionano in automatico le impostazioni ottimali.

12.1 Stoviglie

Il risultato della cottura dipende dalle caratteristiche e dalle dimensioni della stoviglia utilizzata. Utilizzare sempre stoviglie refrattarie e resistenti a temperature fino a 300 °C. Si addice meglio una stoviglia in vetro o in vetroceramica. L'arrosto dovrebbe ricoprire circa i 2/3 del fondo della pentola. Non sono adatte le stoviglie realizzate nel seguente materiale:

- alluminio chiaro, lucido
- terracotta non invetriata
- plastica o con maniglie in plastica

12.2 Panoramica dei programmi con vapore

Si possono selezionare i seguenti programmi con vapore:

- Pane bianco, forma a piacere
- Pane di frumento/Pane di frumento misto forma a piacere
- Pane di frumento, pane di frumento misto in stampo quadrato
- Pane lievitato di segale mista in stampo quadrato
- Panfocaccia
- Treccia lievitata, non farcita/Corona lievitata
- Torta 4 quarti
- Stufato di maiale in crosta
- Arrosto di coppa di maiale disossato
- Costata di maiale disossato/Rolata
- Filetto di manzo, fresco, cottura media
- Roastbeef, fresco, cottura media
- Roastbeef fresco, all'inglese
- Pollo intero, fresco
- Porzioni di pollo, fresco
- Petto di pollo al vapore

- Oca, anatra, non farcita, fresca
- Filetto di pesce al gratin
- Filetto di pesce stufato
- Pesce, intero
- Pesce, intero, al vapore
- Rosette di cavolfiore al vapore
- Rosette di broccoli al vapore
- Fagiolini al vapore
- Carote a rondelle al vapore
- Verdura surgelata
- Patate lesse, medie
- Riso basmati
- Riso integrale
- Cous cous
- Lenticchie
- Rigenerazione contorni cotti
- Yogurt in vasetti
- Riso al latte
- Composta di frutta
- Uova, barzotte
- Uova, sode
- Sterilizzazione biberon

12.3 Preparazione delle pietanze per il programma con vapore

Nota: Utilizzare alimenti freschi, meglio se appena tolti dal frigorifero. Utilizzare le pietanze surgelate direttamente dal congelatore.

- Pesare le pietanze.
Il peso delle pietanze è necessario per alcuni programmi con vapore per impostare correttamente il programma.

12.4 Impostazione del programma con vapore

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

1. Riempire il serbatoio d'acqua e inserirlo.
2. Accendere l'apparecchio con .
3. Premere su .
4. Per selezionare i "Programmi con vapore" , trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Toccare la riga inferiore.
6. Premere sulla categoria desiderata.
7. Per selezionare il programma con vapore desiderato, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Premere sul programma con vapore.
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni.
9. **Nota:** Per alcune pietanze è possibile visualizzare avvertenze supplementari.
Per visualizzare le avvertenze relative al programma con vapore, trascinare verso sinistra.
- ✓ Appaiono le avvertenze relative al livello di inserimento e alla stoviglia.
10. Se il programma con vapore utilizza il peso della pietanza, è possibile adattare il peso.
 - Per adattare il peso, premere su "Adatta".

- Premere sul peso.
- Per adattare il peso, trascinare verso sinistra o verso destra.

11. Avviare il programma con vapore con .
- ✓ Compare la durata calcolata. Nei primi minuti, per alcuni programmi con vapore è possibile che cambi la durata, poiché il tempo di riscaldamento dipende ad es. dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.
- ✓ Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Quando si raggiunge il momento per girare o mescolare, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un'avvertenza.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
12. **Nota:** Per alcuni programmi con vapore è possibile proseguire la cottura della pietanza.
→ "Prosecuzione della cottura della pietanza", Pagina 25
Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina".

12.5 Prosecuzione della cottura della pietanza

1. Premere su "Prosecuzione della cottura".
2. Per modificare le impostazioni, trascinare verso destra o sinistra.
3. Avviare la prosecuzione della cottura con .

13 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.

13.1 Blocchi

L'apparecchio dispone di 2 diversi tipi di blocco.

Blocco	Attivazione/disattivazione
Sicurezza bambini automatica	Dal menu MyProfile 
Sicurezza bambini singola	Dal tasto 

13.2 Attivazione della sicurezza bambini automatica

La sicurezza bambini automatica blocca il pannello di comando affinché i bambini non possano accendere inavvertitamente l'apparecchio. Per accendere l'apparecchio, interrompere la sicurezza bambini automatica. Dopo il funzionamento, l'apparecchio blocca automaticamente il pannello di comando.

Nota: Non appena si attiva la sicurezza bambini, l'apparecchio blocca il pannello di comando. Ad eccezione dei tasti  e .

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su .
2. Per selezionare "MyProfile" , trascinare verso sinistra o verso destra.
3. Toccare la riga inferiore.

4. Per selezionare "Sicurezza bambini automatica", trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Toccare la riga inferiore.
6. Per impostare "Attivato" trascinare verso sinistra o verso destra.
7. Premere su .
8. Salvare l'impostazione con "Salva".
- ✓ Se si spegne l'apparecchio, sul display compare .

13.3 Interruzione della sicurezza bambini automatica

1. Tenere premuto il tasto  finché non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Accendere l'apparecchio con  e impostare il funzionamento.

13.4 Disattivazione della sicurezza bambini automatica

1. Tenere premuto il tasto  finché non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Accendere l'apparecchio con .
3. Premere su .
4. Per selezionare "MyProfile" , trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Toccare la riga inferiore.
6. Toccare la riga superiore.
7. Per selezionare "Sicurezza bambini automatica", trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Toccare la riga inferiore.

9. Per impostare "Disattivato", trascinare verso sinistra.
10. Premere su .
11. Salvare l'impostazione con "Salva".

13.5 Attivazione della sicurezza bambini singola

La sicurezza bambini singola blocca il pannello di comando affinché i bambini non possano accendere inavvertitamente l'apparecchio. Per accendere l'appa-

recchio, disattivare la sicurezza bambini singola. Dopo aver spento l'apparecchio, quest'ultimo non blocca più il pannello di comando.

Nota: Non appena si attiva la sicurezza bambini, l'apparecchio blocca il pannello di comando. Ad eccezione dei tasti  e .

- Tenere premuto il tasto  finché sul display non compare "Sicurezza bambini attivata".

13.6 Disattivazione della sicurezza bambini singola

- Tenere premuto il tasto  finché non compare "Sicurezza bambini disattivata".

14 Riscaldamento rapido

Con le funzioni "Riscaldamento rapido" e "PowerBoost" è possibile ridurre la durata della messa a temperatura. Se l'apparecchio si riscalda con il Riscaldamento rapido o PowerBoost dipende dal tipo di riscaldamento impostato.

14.1 Riscaldamento rapido e PowerBoost

Funzione	Tipo di riscaldamento	Pietanza nel vano cottura
Riscaldamento rapido	riscaldamento sup./inf. 	Dopo il riscaldamento
PowerBoost	■ Aria calda CircoTherm  ■ Grado cottura pane 	Prima del riscaldamento Cuocere soltanto su un livello

14.2 Attivazione Riscaldamento rapido

1. Impostare il riscaldamento sup./inf.  e una temperatura a partire da 100 °C.
2. Avviare il funzionamento con .
- ✓ Il tasto  si illumina.
3. Attivare il riscaldamento rapido con il tasto .
- ✓ Sul display compare .
- ✓ Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il riscaldamento rapido si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico.  sul display si spegne.
4. Mettere le pietanze nel vano di cottura.

14.3 Disattivazione del funzionamento rapido

- Disattivare anticipatamente il riscaldamento rapido con il tasto .

14.4 Attivazione PowerBoost

1. Mettere le pietanze su un livello nel vano di cottura.
2. Impostare Aria calda CircoTherm  o Grado cottura pane  e una temperatura a partire da 100 °C.
3. Avviare il funzionamento con .
- ✓ Il tasto  si illumina.
4. Attivare PowerBoost con il tasto .
- ✓ Sul display compare .
- ✓ Quando viene raggiunta la temperatura impostata, PowerBoost si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico.  sul display si spegne.

14.5 Disattivazione di Powerboost

- Disattivare anticipatamente PowerBoost con il tasto .

15 Impostazione Sabbat

Con l'impostazione Sabbat è possibile impostare una durata fino a 74 ore. Si possono tenere in caldo pietanze a una temperatura compresa tra 85 °C e 140 °C con riscaldamento superiore/inferiore, senza dover accendere o spegnere l'apparecchio.

15.1 Avvio della funzione Sabbat

Note

- Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, l'apparecchio smette di riscaldare. Se lo sportello dell'apparecchio viene chiuso, l'apparecchio ricomincia a riscaldare.
- Dopo aver avviato il funzionamento, non modificare le impostazioni o interrompere il funzionamento.

Requisito: La funzione Sabbat è attivata nei Preferiti nella impostazioni di base.

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Per selezionare la "Funzione Sabbat" trascinare verso sinistra o verso destra.
3. Premere su "Temperatura".

4. Per selezionare la temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Per salvare l'impostazione, premere ☒.
6. Premere su "Durata".
7. Per selezionare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Per salvare l'impostazione, premere ☒.
9. Avviare della funzione Sabbat con $\gg$.
- ✓ Sul display compare la durata. La durata inizia a scorrere.
10. Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato. L'apparecchio smette di riscaldare e risponde come di consueto, eccetto per quanto concerne l'impostazione Sabbat.
 - Spegnere l'apparecchio con ①.
 Dopo circa 10-20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

15.2 Interruzione della funzione Sabbat

- Interrompere la funzione Sabbat con ①.

16 Impostazioni di base

È possibile regolare l'apparecchio in base alle proprie esigenze.

16.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Impostazione di base	Selezione
Lingua	Vedere la selezione sull'apparecchio.
Ora	0.00 - 23.59
Data	Giorno, mese e anno
Durezza dell'acqua → "Prima della prima messa in funzione", Pagina 13	■ 0 (addolcita) ■ 1 (dolce) ■ 2 (media) ■ 3 (dura) ■ 4 (molto dura)
Preferiti → "Modifica dei Preferiti", Pagina 28	Decidere i tipi di riscaldamento, che compaiono nel menu Tipi di riscaldamento.
Segnale acustico	■ Durata breve ■ Durata media ■ Durata prolungata
Volume	5 livelli
Tono tasti	■ Disattivato (eccetto ①) ■ Attivata

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Impostazione di base	Selezione
Luminosità del display	5 livelli
Indicatore dell'ora	■ Off ■ Digitale ■ Analogico
Illuminazione	■ Durante il funzionamento accesa ■ Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini automatica	■ Disattivata ■ Attivata
Funzionamento dopo l'attivazione	■ Menu principale ■ Tipi di riscaldamento ■ Cottura a vapore ■ Assistente alla cottura al forno e arrosto ■ Programmi con vapore
Spegnimento notturno	■ Disattivata ■ Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)
Logo	■ Indicatori ■ Non mostrare
Tempo di postfunzionamento della ventola	■ Consigliato ■ Minimo
Sistema di estensioni ¹	■ Non equipaggiato (supporto) ■ Equipaggiato (estensione singola)

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Impostazione di base

Home Connect	Impostazioni Home Connect → "Home Connect", Pagina 28
--------------	--

Impostazioni di fabbrica	Ripristina
--------------------------	------------

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

16.2 Modifica di MyProfile

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere su .
3. Per selezionare "MyProfile" , trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Toccare la riga inferiore.
5. Per selezionare l'impostazione, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Toccare la riga inferiore.
7. Per modificare l'impostazione, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Premere su .
9. Per salvare l'impostazione, premere su "Salva".
 - Per rifiutare le impostazioni, premere su "Rifiuta".

16.3 Modifica dei Preferiti

Nei Preferiti è possibile decidere quali tipi di riscaldamento visualizzare nel menu Tipi di riscaldamento.

Nota:

Alcuni tipi di riscaldamento non possono essere disattivati:

- Aria calda CircoTherm 
- Termogrill 
- Grill, superficie grande 

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere su .
3. Per selezionare "MyProfile" , trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Toccare la riga inferiore.
5. Per selezionare "Preferiti", trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Toccare la riga inferiore.
7. Per selezionare il tipo di riscaldamento, trascinare verso sinistra o destra.
8. Premere sull'impostazione desiderata.

Impostazione	Visualizzazione nel menu Tipi di riscaldamento
Attivata	Sì
Disattivata	No

9. Premere su .
10. Per salvare l'impostazione, premere su "Salva".
 - Per rifiutare le impostazioni, premere su "Rifiuta".

17 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale.

I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

L'app Home Connect guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni indicate all'interno dell'app Home Connect per configurare le impostazioni.

Consigli

- Osservare la documentazione fornita di Home Connect.
- Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect.

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.
→ "Sicurezza", Pagina 2
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.

17.1 Configurazione di Home Connect**Requisiti**

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Se si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. smartphone.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della vostra rete domestica.

1. Scaricare l'app Home Connect.



2. Aprire l'app Home Connect e fare la scansione del codice QR qui di seguito.



3. Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.

17.2 Impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base dell'apparecchio è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete. Il fatto che Home Connect sia configurato o meno e che l'apparecchio sia collegato alla rete domestica determina quali impostazioni vengono visualizzate sul display.

Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
Wi-Fi	Attivazione Disattivazione	Se è attivo il Wi-Fi, è possibile sfruttare le funzionalità di Home Connect. L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.
Rete	Collegare alla rete Staccare dalla rete	Se si stacca l'apparecchio dalla rete, tutte le informazioni di rete vengono cancellate. L'impostazione è utile se si hanno i nuovi dati di accesso per il router.
Collega all'app	-	L'impostazione avvia il collegamento tra l'app Home Connect e l'apparecchio.
Telecomando	Accesso Spento	Se la funzione è disattivata, nell'app è possibile visualizzare soltanto lo stato di funzionamento dell'apparecchio. Se l'apparecchio è attivata, è possibile avviare e comandare l'apparecchio da remoto.
Info apparecchio ⓘ	-	Il display mostra informazioni sulla rete o sull'apparecchio.

17.3 Utilizzare l'apparecchio con l'app Home Connect

Se l'avvio remoto è attivato, è possibile impostare e avviare da remoto l'apparecchio con l'app Home Connect.

Nota: Alcune modalità di funzionamento possono essere avviate esclusivamente sul forno.

Requisiti

- L'apparecchio è acceso.
- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per poter impostare l'apparecchio tramite l'app Home Connect, l'impostazione di base "Comando a distanza" deve essere attivata. Quando l'avvio remoto è disattivato, l'app Home Connect indica esclusivamente gli stati di funzionamento dell'apparecchio.

1. Accendere l'apparecchio con .
2. Premere .
- ✓ Il display indica il menu principale.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare Avvio a distanza¹.
4. Toccare "Attivazione".
- ✓ Il display indica .
5. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla all'apparecchio.

Note

- Se si apre lo sportello dell'apparecchio 15 minuti dopo l'attivazione dell'avvio remoto o al termine del funzionamento, l'avvio remoto si disattiva automaticamente.
- Se sull'apparecchio si avvia il funzionamento forno, viene automaticamente attivato l'avvio a distanza. È possibile modificare le impostazioni tramite l'app Home Connect o avviare un nuovo programma.

17.4 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, aggiornamenti rilevanti per la sicurezza.

È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete locale WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Note

- Durante il download è possibile continuare a utilizzare l'apparecchio. In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.
- L'installazione richiede alcuni minuti. Durante l'installazione non è possibile utilizzare l'apparecchio.

17.5 Ricerca guasti remota

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

Consiglio: Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/Assistenza del sito web locale: www.home-connect.com

17.6 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati. Con il primo collegamento dell'apparecchio a una rete domestica connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione informatica della connessione).

- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

La prima registrazione prepara l'apparecchio per l'utilizzo delle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto nel momento in cui si desidera utilizzare le funzionalità Home Connect per la prima volta.

Nota: Osservare che le funzionalità Home Connect sono utilizzabili solo in abbinamento all'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

18 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

18.1 Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici dell'apparecchio, non utilizzare detergenti non idonei.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- ▶ Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- ▶ Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Detergenti adatti

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio.

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia dell'apparecchio", Pagina 32

Lato frontale dell'apparecchio

Superficie	Detergenti adatti	Note
Acciaio inox	■ Soluzione di lavaggio calda ■ Detergenti specifici per acciaio inox per superfici calde	Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox, per prevenire la corrosione. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox.
Plastica o superfici laccate ad. es. pannello di comando	■ Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare detergenti o raschiotti per vetro. Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.

Sportello dell'apparecchio

Campo	Detergenti adatti	Note
Pannelli dello sportello	■ Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare raschiotti per vetro o la paglietta d'acciaio. Consiglio: Per una pulizia di fondo rimuovere i pannelli dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 35

Campo	Detergenti adatti	Note
Copertura dello sportello	- In acciaio: Detergenti per acciaio inox - In plastica: Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. Consiglio: Per una pulizia di fondo, rimuovere la copertura dello sportello. → <i>"Sportello dell'apparecchio", Pagina 35</i>
Telaio interno della porta in acciaio inox	Detergenti per acciaio inox	Non è possibile rimuovere variazioni cromatiche con il detergente per acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.
Maniglia	Soluzione di lavaggio calda	Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.
Guarnizione dello sportello	Soluzione di lavaggio calda	Non rimuovere né strofinare.

Vano cottura

Campo	Detergenti adatti	Note
Superfici smaltate	- Soluzione di lavaggio calda - Acqua e aceto - Detergente per forno	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Per asciugare il vano cottura dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio. Note - In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. - I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione. - I residui di cibo lasciano una patina bianca sulle superfici smaltate. La patina non è dannosa per la salute. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. Rimuovere la patina con acido citrico.
Superfici autopulenti	-	Osservare le istruzioni relative alle superfici autopulenti. → <i>"Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura", Pagina 32</i>
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda	In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Nota: Per una pulizia di fondo agganciare i supporti. → <i>"Sostegni", Pagina 34</i>
Accessori	- Soluzione di lavaggio calda - Detergente per forno	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Non utilizzare pagliette d'acciaio sui contenitori per la cottura a vapore in acciaio inox. Rimuovere con acqua e aceto lo sporco presente sui contenitori per la cottura a vapore di pietanze con elevato contenuto di amido (ad es. il riso).
Serbatoio dell'acqua	Soluzione di lavaggio calda	Per rimuovere i residui del detergente, dopo aver pulito, risciacquare a fondo con acqua pulita. Per asciugare il serbatoio dell'acqua, dopo aver pulito, lasciare asciugare il serbatoio dell'acqua con il coperchio aperto. Asciugare bene la guarnizione sul coperchio. Non lavare in lavastoviglie.
Termometro per arrosti	Soluzione alcalina di lavaggio calda	In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.

18.2 Pulizia dell'apparecchio

Per evitare danni all'apparecchio, pulirlo soltanto come previsto e utilizzando i prodotti per la pulizia adatti.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

Requisito: Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.

→ "Detergenti", Pagina 30

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
 - Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.
 - "Detergenti adatti", Pagina 30
2. Asciugare con un panno morbido.

18.3 Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa e hanno una superficie ruvida. Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici autopulenti assorbono e neutralizzano gli spruzzi prodotti durante la cottura al forno, la cottura arrosto o la cottura

alla griglia. Qualora la pulizia delle superfici autopulenti, durante il funzionamento, non sia più sufficiente, riscaldare in modo mirato il vano di cottura.

ATTENZIONE!

Se le superfici autopulenti non vengono pulite regolarmente, potrebbero verificarsi danni alle superfici.

- Se sulle superfici autopulenti sono visibili macchie scure, riscaldare il vano cottura.
- Non impiegare detergenti per forni o prodotti abrasivi. Se inavvertitamente il detergente per forno entra in contatto con le superfici autopulenti, sciacquarle immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare.

1. Rimuovere dal vano cottura le stoviglie e gli accessori.
 2. Sganciare i supporti e rimuoverli dal vano cottura.
→ "Sostegni", Pagina 34
 3. Rimuovere lo sporco grossolano con una soluzione di lavaggio e un panno morbido:
 - dalle superfici smaltate lisce
 - dallo sportello dell'apparecchio interno
 - dalla copertura in vetro della lampadina del forno
 In questo modo si evita la formazione di macchie perenni.
 4. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano di cottura deve essere vuoto.
 5. Impostare il tipo di riscaldamento Grado di cottura pane.
 6. Impostare la temperatura massima.
 7. Avviare l'esercizio.
 8. Trascorsa 1 ora disattivare l'apparecchio.
 9. Quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire il vano cottura con un panno umido.
- Nota:** Sulle superfici autopulenti si possono formare delle macchie. I residui di zucchero e di albume nelle pietanze non vengono neutralizzati e restano attaccati alle macchie. Le macchie rossicce rappresentano i residui di pietanze contenenti sale, non sono ruggine. Queste macchie non sono dannose per la salute. Tali macchie non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.
10. Agganciare i supporti.
→ "Sostegni", Pagina 34

19 Funzione pulizia

Utilizzare la funzione pulizia per pulire l'apparecchio.

19.1 Ausilio del sistema di pulizia EasyClean

Utilizzare la funzione di pulizia "EasyClean" per la pulizia intermedia del vano di cottura. Il sistema ausiliario di pulizia "EasyClean" ammorbidisce lo sporco lasciando agire la soluzione di lavaggio. Lo sporco può quindi essere rimosso più facilmente.

Impostazione del sistema di pulizia EasyClean

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

Requisiti

- È possibile avviare il sistema ausiliario di pulizia soltanto se il vano cottura è freddo (temperatura ambiente) e lo sportello dell'apparecchio è chiuso.
 - Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento. Altrimenti l'apparecchio interrompe il sistema ausiliario di pulizia.
 - Per rimuovere lo sporco particolarmente ostinato, lasciare agire per un po' di tempo la soluzione di lavaggio prima di avviare il sistema ausiliario di pulizia.
 - Per rimuovere lo sporco particolarmente ostinato, strofinare i punti sporchi sulle superfici lisce con del detersivo, prima di avviare il sistema ausiliario di pulizia.
1. Togliere gli accessori dal vano cottura.

2. ATTENZIONE!

L'acqua distillata nel vano cottura causa la corrosione.

- Non utilizzare acqua distillata.

Mescolare 0,4 l di acqua con una goccia di detergente e versare al centro del fondo del vano cottura.

3. Accendere l'apparecchio con ①.
 4. Premere su .
 5. Selezionare "EasyClean" .
- Per sfogliare le diverse opzioni di selezione, scorrere verso destra o sinistra sul display.
6. Toccare la riga inferiore.
 7. Avviare il sistema ausiliario di pulizia con .
- ✓ Il sistema ausiliario di pulizia si avvia. La durata scorre sul display.
 - ✓ Non appena si conclude il sistema ausiliario di pulizia, viene emesso un segnale acustico.
8. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.
 9. Dopo il sistema ausiliario di pulizia, pulire il vano cottura.
- "Pulizia successiva del vano cottura", Pagina 33

Pulizia successiva del vano cottura**ATTENZIONE!**

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- Una volta terminata l'operazione con il sistema ausiliario di pulizia, pulire il vano cottura e lasciarlo asciugare completamente.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
2. Pulire le superfici lisce del vano cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido, anche sotto la guarnizione dello sportello.
4. Se non si scioglie lo sporco ostinato, ripetere l'operazione con il sistema ausiliario di pulizia, dopo che il vano cottura si è raffreddato.
5. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) per fare asciugare il vano cottura.

19.2 Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.

La frequenza della decalcificazione dipende dai funzionamenti eseguiti con vapore e dalla durezza dell'acqua. L'apparecchio indica non appena restano disponibili da 5 funzionamenti con vapore. Se non si esegue la decalcificazione, non si può più impostare alcun funzionamento con il vapore.

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi e dura ca. 70-95 minuti:

- Decalcificazione (ca. 55 - 70 minuti)
- Primo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti)
- Secondo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti)

Per motivi igienici la decalcificazione deve essere eseguita completamente.

Se la decalcificazione viene interrotta, non è più possibile impostare un funzionamento. Affinché l'apparecchio sia di nuovo pronto per l'uso, eseguire 2 risciacqui.

Preparazione della decalcificazione**ATTENZIONE!**

I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare liquido da noi consigliato. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.

- Per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto da noi consigliato.
- Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.
- Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

1. Miscela per la soluzione decalcificante:
 - 200 ml di anticalcare liquido
 - 400 ml d'acqua
2. Aprire il pannello di comando.
3. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
4. Inserire il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
5. Chiudere il pannello di comando.

Impostazione della decalcificazione**ATTENZIONE!**

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Requisito: Preparazione della decalcificazione

→ Pagina 33

1. Accendere l'apparecchio con ①.
 2. Premere su .
 3. Per impostare "Decalcificazione" , trascinare verso sinistra o verso destra.
 4. Toccare la riga inferiore.
- ✓ Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata della decalcificazione.
5. Toccare la riga inferiore.
 6. Avviare la decalcificazione con .
- ✓ La decalcificazione si avvia. La durata scorre sul display.
 - ✓ Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Esecuzione del primo risciacquo

1. Aprire il pannello di comando e rimuovere il serbatoio dell'acqua.
 2. Sciacquare con cura il serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua.
 3. Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il pannello di comando.
 4. Avviare il risciacquo con .
- ✓ Il risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.
 - ✓ Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Esecuzione del secondo risciacquo

1. Aprire il pannello di comando e rimuovere il serbatoio dell'acqua.
2. Sciacquare con cura il serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua.
3. Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il pannello di comando.

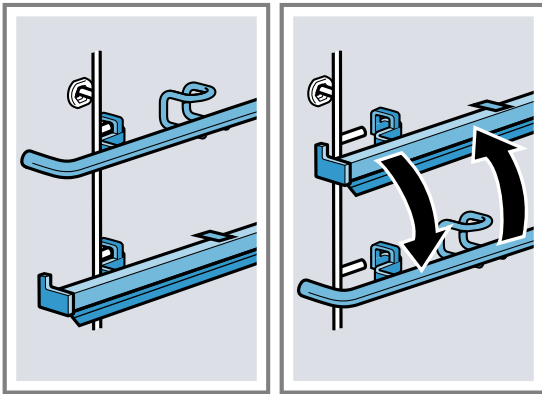
4. Avviare il risciacquo con ►.
- ✓ Il risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.
- ✓ Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.
5. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
→ "Svuotamento del serbatoio dell'acqua", Pagina 19

20 Sostegni

Per pulire bene i sostegni e il vano cottura o per sostituire i sostegni, questi si possono sganciare.

20.1 Modifica del livello di inserimento per l'estensione telescopica

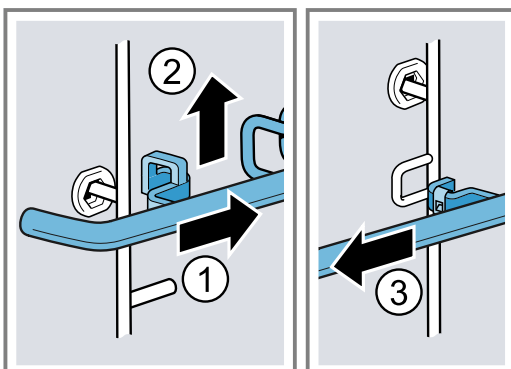
Le aste e le estensioni telescopiche possono essere disposte a piacimento.
È possibile ad es. collocare l'estensione telescopica sul livello di inserimento che viene maggiormente utilizzato.



Estrazione dell'asta

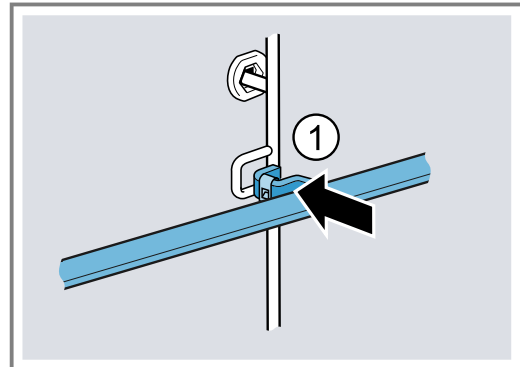
Nota: Le estensioni telescopiche vengono rimosse come le aste e agganciate.

1. Spingere indietro l'asta ①, finché non è possibile estrarla verso l'alto ②.
2. Sganciare indietro l'asta e rimuovere ③.

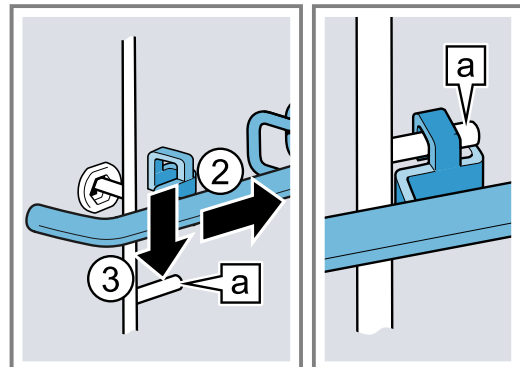


Aggancio dell'asta

1. Agganciare l'asta da dietro ①.



2. Spingere indietro l'asta ② e agganciare verso il basso sul perno ③.
3. Accertarsi che il gancio sul perno [a] sia agganciato.



Sgancio dei sostegni

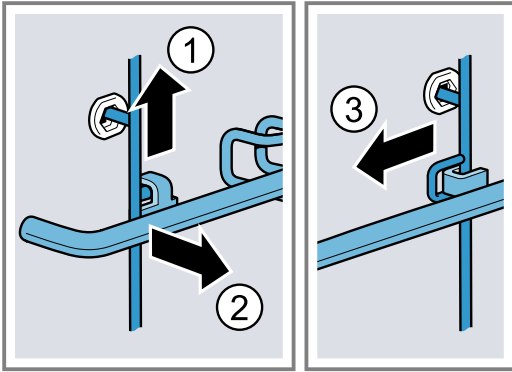
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

I supporti si surriscaldano molto.

- Non toccare mai i supporti ad alta temperatura.
- Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini.

1. Sollevare un po' davanti il sostegno ① e sganciarlo ②.

2. Tirare in avanti il sostegno ③ ed estrarlo.

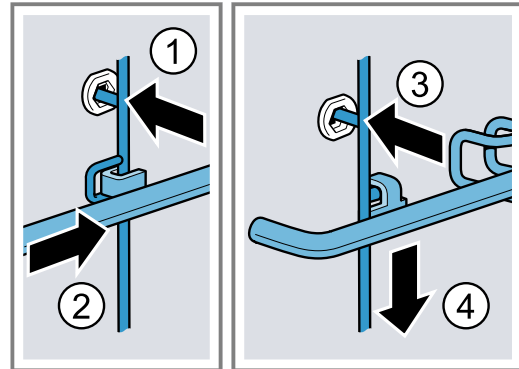


3. Pulire il supporto.
→ "Detergenti", Pagina 30

Riaggancio dei sostegni

Nota: I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra; deve essere possibile estrarli dalla parte anteriore.

1. Inserire il sostegno al centro nell'attacco posteriore ①, finché il sostegno non è posizionato sulla parete del vano di cottura e spingere all'indietro ②.
2. Inserire il sostegno nell'attacco anteriore ③ finché il sostegno non è posizionato anche qui sulla parete del vano di cottura e spingere verso il basso ④.



21 Sportello dell'apparecchio

Per pulire a fondo lo sportello dell'apparecchio è possibile smontare lo sportello.

21.1 Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- Indossare guanti protettivi.

Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- Non toccare mai la zona delle cerniere.

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.

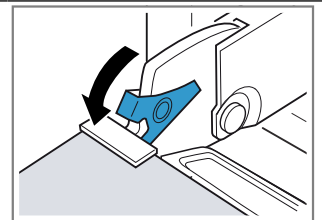
2. **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza.

- Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e che, durante l'estrazione dello sportello dell'apparecchio, siano completamente aperte.

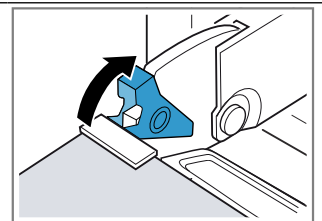
Aprire completamente la leva di bloccaggio a destra e a sinistra.

Leva di bloccaggio aperta



La cerniera è fissata e non può richiudersi.

Leva di bloccaggio chiusa



Lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.

- ✓ Le leve di bloccaggio sono aperte. Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesco ①. Afferrare con le mani lo sportello dell'apparecchio sia a destra che a sinistra ed estrarlo dall'alto ②.

4. Collocare lo sportello dell'apparecchio su una superficie piana.

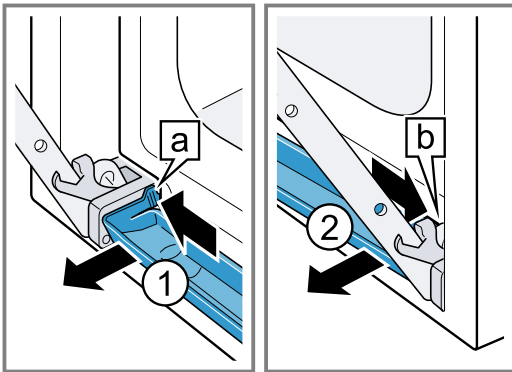
Smontaggio della vaschetta condensa

Note

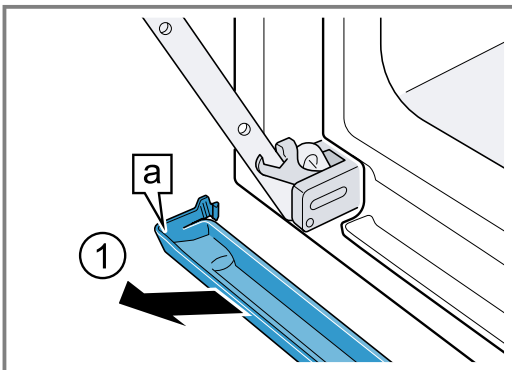
- Sciacquare la vaschetta per condensa dopo ogni funzionamento con vapore o prima di ogni smontaggio.
- Non lavare la vaschetta per condensa in lavastoviglie.

Requisito: Lo sportello dell'apparecchio deve essere smontato.

1. Premere il pulsante sinistro [a] ①, fino a quando il gancio non si sgancia.
2. Premere il pulsante destro [b] ②, fino a quando il gancio non si sgancia.

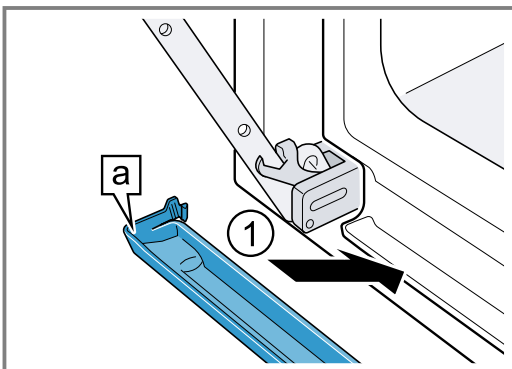


3. Inclinare leggermente in avanti la vaschetta per condensa, fino a quando i ganci di fissaggio inferiori si allentano.
4. Estrarre la vaschetta per condensa [a] con le mani, inclinandola verso l'alto ①.

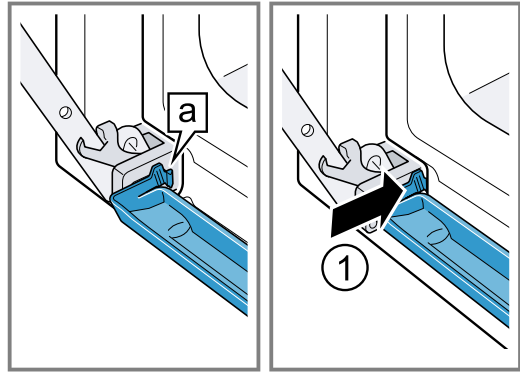


Montaggio della vaschetta condensa

1. Inserire la vaschetta per condensa [a] con le mani, inclinandola ①.



2. Innestare i ganci [a] della vaschetta per condensa nelle fessure a destra e a sinistra ①.



3. Spingere la vaschetta fino a quando i ganci si innestano a destra, a sinistra e in basso.
- ✓ La vaschetta per condensa è montata orizzontalmente.

21.2 Aggancio dello sportello dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

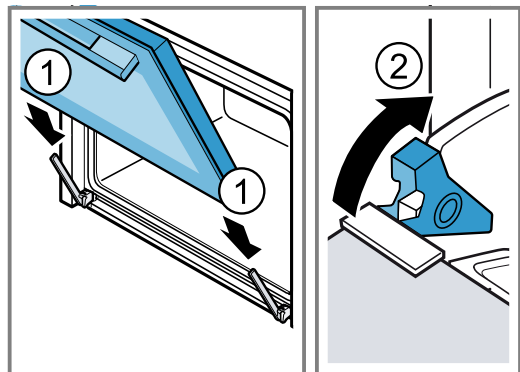
Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- Non toccare mai la zona delle cerniere.

Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza.

- Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e che, durante l'estrazione dello sportello dell'apparecchio, siano completamente aperte.

1. Spingere lo sportello dell'apparecchio su entrambe le cerniere, mantenendolo in piano ①. Spingere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto.
2. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
3. Richiudere entrambe la leva di bloccaggio sulla cerniera di sinistra e di destra ②.



- ✓ Le leve di bloccaggio sono chiuse. Lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.

4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

21.3 Smontaggio dei pannelli dello sportello

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

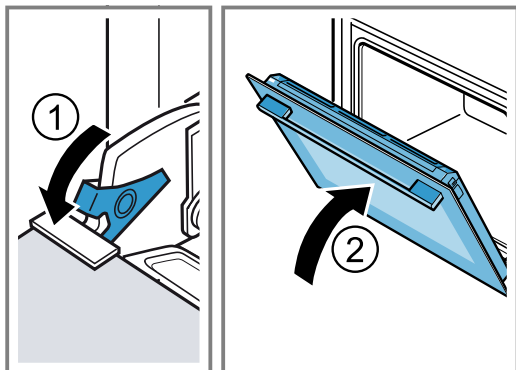
Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- Non toccare mai la zona delle cerniere.

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

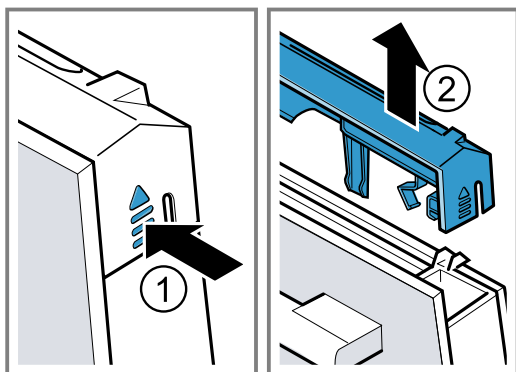
► Indossare guanti protettivi.

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire entrambe le leve di bloccaggio sulla cerniera di sinistra e di destra ①.
- ✓ Le leve di bloccaggio sono aperte. Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesco ②.



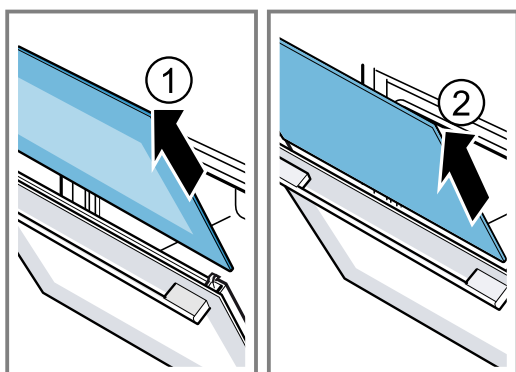
4. Premere dall'esterno la copertura dello sportello sia a sinistra che a destra ①, finché non si innesta in posizione.

5. Rimuovere la copertura dello sportello ②.

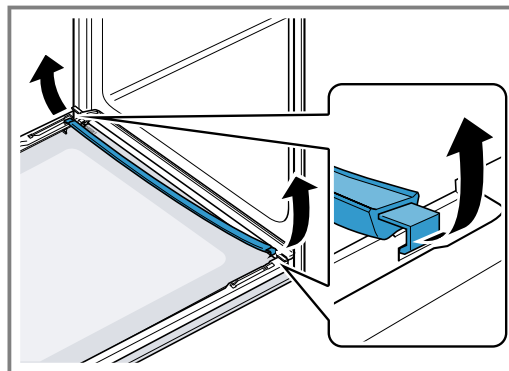


6. Estrarre il pannello interno ① e riporlo con cautela su una superficie piana.

7. Estrarre il pannello intermedio ② e riporlo con cautela su una superficie piana.

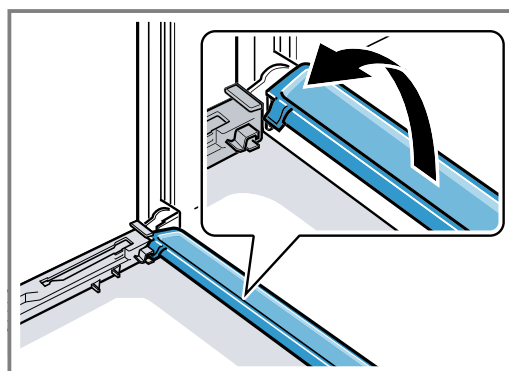


8. Aprire lo sportello dell'apparecchio e rimuoverne la guarnizione.



9. In caso di necessità è possibile estrarre la barra per la condensa per la pulizia.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio.
- Sollevare la barra per la condensa ed estrarla.



10. **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschiati in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

Pulire i pannelli smontati dello sportello da entrambi i lati con un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

11. Lavare la barra per la condensa con un panno e una soluzione di lavaggio calda.

12. Pulire lo sportello dell'apparecchio.

→ "Detergenti adatti", Pagina 30

13. Asciugare i pannelli dello sportello e rimontarli.

21.4 Montaggio dei pannelli dello sportello

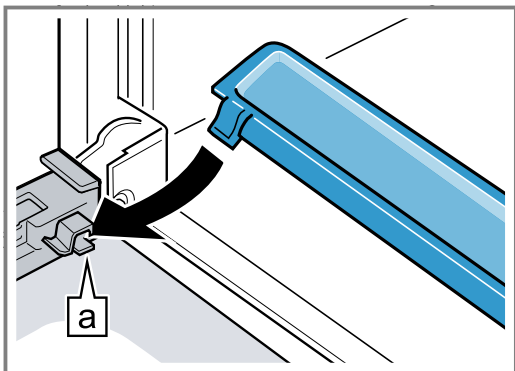
- ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

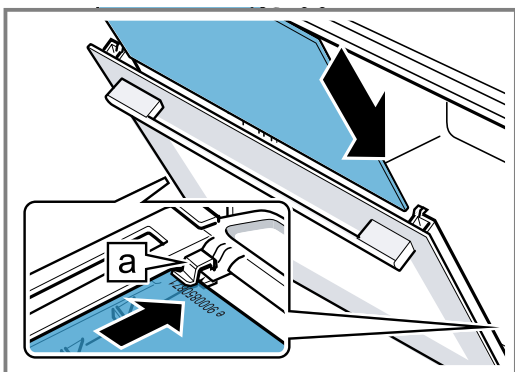
- Non toccare mai la zona delle cerniere.
- I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.
- Indossare guanti protettivi.

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.

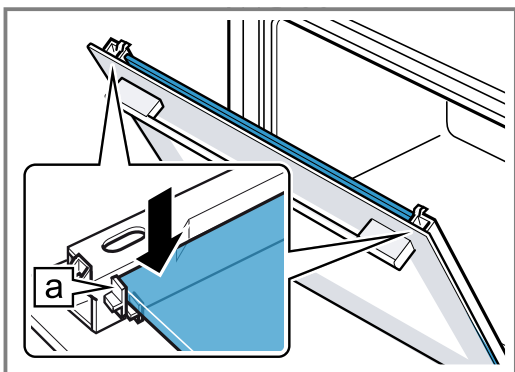
2. Inserire in verticale la barra per la condensa nel fermo [a] e ruotarla verso il basso.



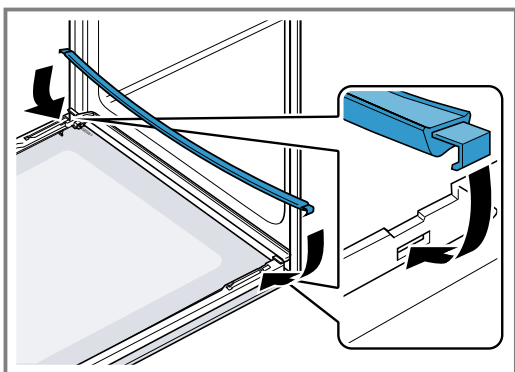
3. Spingere il pannello intermedio nel supporto [a] di sinistra e di destra.



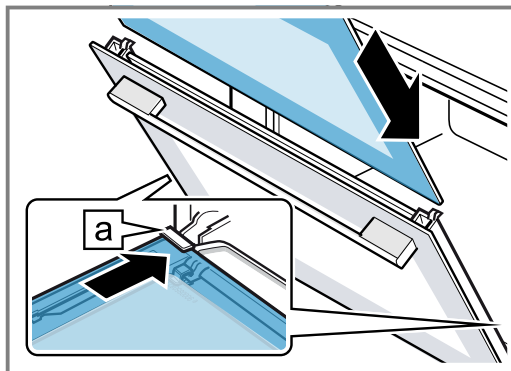
4. Spingere verso alto il pannello intermedio finché non si trova nel supporto [a] di destra e di sinistra.



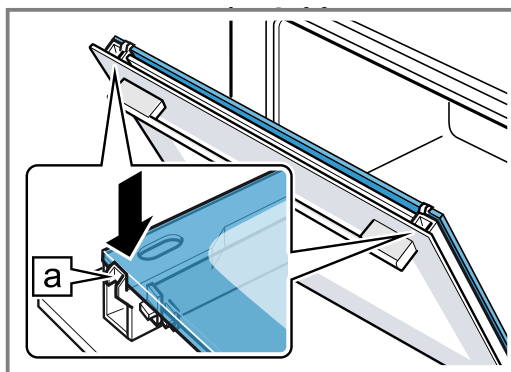
5. Aprire lo sportello dell'apparecchio e agganciarne la guarnizione.



6. Spingere il pannello interno nel supporto [a] di sinistra e di destra.



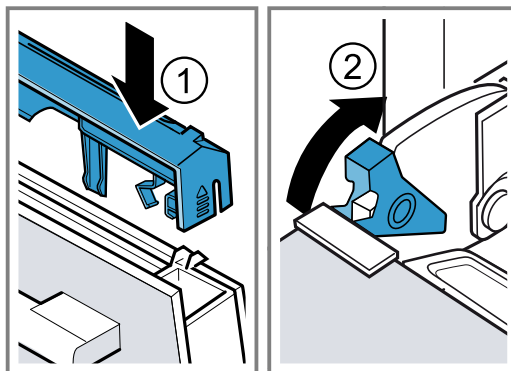
7. Spingere verso alto il pannello interno finché non si trova nel supporto [a] di sinistra e di destra.



8. Applicare la copertura dello sportello ① e spingerla finché non si aggancia con uno scatto.

9. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.

10. Richiudere entrambe la leva di bloccaggio sulla cerniera di sinistra e di destra ②.



- ✓ Le leve di bloccaggio sono chiuse. Lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.

11. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Nota: Utilizzare il vano cottura soltanto se i pannelli dello sportello sono montati correttamente.

22 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

22.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso. ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. Alimentazione di corrente guasta. ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. Errore elettronico 1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile. 2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 27</i>
Sul display compare "Lingua: italiano".	Alimentazione di corrente guasta. ▶ Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. → <i>"Prima messa in funzione", Pagina 13</i>
L'apparecchio non può essere acceso, sul display compare  .	La sicurezza bambini automatica o la sicurezza bambini è attivata ▶ Tenere premuto il tasto  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
Il funzionamento non si avvia o si interrompe.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → <i>"Visualizzazione delle informazioni", Pagina 15</i> Anomalia di funzionamento ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 41</i>
L'apparecchio non riscalda, sul display compare  .	La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base. 1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo. 2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu → <i>"Impostazioni di base", Pagina 27.</i> Alimentazione di corrente guasta. ▶ A seguito di un'interruzione di corrente, aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio. ✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante.
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	L'impostazione di base è stata modificata. ▶ Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 27</i>
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Accedere a www.home-connect.com.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Non è possibile aprire il pannello di comando.	Il fusibile è difettoso. ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. Alimentazione di corrente guasta. ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. Anomalia di funzionamento 1. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 41</i> 2. Se c'è dell'acqua nel serbatoio, svuotare quest'ultimo. - Aprire lo sportello dell'apparecchio. - Afferrare il pannello di comando a destra e a sinistra. - Estrarre lentamente il pannello e spingerlo verso l'alto.
Elevata formazione di vapore durante l'apposita funzione Vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente. Nessun trattamento necessario. In caso di tempi di cottura troppo ridotti, l'apparecchio non si calibra automaticamente. Se si forma nuovamente una quantità elevata di vapore, ricalibrare l'apparecchio. 1. Ripristinare le impostazioni di fabbrica. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 27</i> 2. Ripetere la calibratura. → <i>"Prima del primo utilizzo", Pagina 13</i>
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione	Si tratta di un comportamento normale se fuoriesce del vapore. Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compaia il contatore.	La durezza dell'acqua impostata è troppo bassa. 1. Decalcificare l'apparecchio. → <i>"Decalcificazione", Pagina 33</i> 2. Controllare la durezza dell'acqua e regolare le impostazioni di base con la durezza dell'acqua. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 27</i>
L'apparecchio richiede il risciacquo.	Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento. ▶ Risciacquare l'apparecchio due volte. → <i>"Decalcificazione", Pagina 33</i>
Sul display compare "Riempire il serbatoio dell'acqua", nonostante il serbatoio sia pieno.	Il serbatoio dell'acqua non è innestato. ▶ Inserire correttamente il serbatoio dell'acqua in modo tale che si innesti nel supporto. → <i>"Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15</i> Il serbatoio dell'acqua è caduto. Per la caduta si sono staccati dei componenti all'interno del serbatoio dell'acqua. Il serbatoio dell'acqua non è ermetico. ▶ Ordinare un nuovo serbatoio dell'acqua. Anomalia di funzionamento ▶ Non utilizzare acqua demineralizzata o filtrata. → <i>"Prima della prima messa in funzione", Pagina 13</i> Il sensore è difettoso. ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 41</i>
I tasti lampeggiano.	L'acqua di condensa si è creata dietro il pannello di comando. Nessun trattamento necessario. Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più.
Si sentono dei rumori simili a "plopp" durante la cottura a vapore.	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio ronzia durante il funzionamento e dopo il suo spegnimento.	Il controllo del funzionamento della pompa genera dei rumori di funzionamento. Nessun trattamento necessario.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio ronzia o fa un rumore simile a un "clic" durante l'apertura del pannello di comando.	L'estrazione del pannello genera dei rumori di funzionamento. Nessun trattamento necessario.
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	La lampadina a LED è guasta. Nota: Non rimuovere la copertura in vetro. ► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 41
Durata di funzionamento massima raggiunta.	Per evitare un funzionamento duraturo involontario, dopo un po' di ore l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, se le impostazioni restano invariate. Compare un'avvertenza sul display. Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle rispettive impostazioni di una modalità di funzionamento. 1. Per continuare il funzionamento, premere su un tasto qualsiasi. 2. Qualora non serva, spegnere l'apparecchio con ①. Consiglio: Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, impostare una durata. → "Impostazione della durata", Pagina 20
Sul display compare un messaggio con "D" o "E", ad es. D0111 o E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. 1. Spegnere e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 41
Il risultato di cottura è insoddisfacente.	Le impostazioni non erano adatte. I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata della cottura, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze. ► La prossima volta impostare valori minori o maggiori. Consiglio: Sulla nostra homepage www.neff-international.com sono contenute molte indicazioni sulla preparazione e sui valori di impostazione adatti.

23 Smaltimento

23.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

24 Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G. Tali sorgenti sono disponibili come componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

24.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio. In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

25 Dichiarazione di conformità

Con la presente, BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito www.neff-international.com, alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.

2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

26 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

26.1 Istruzioni generali per la preparazione

Osservare queste informazioni durante la preparazione di tutte le pietanze.

- La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi.
- I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano cottura freddo. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

26.2 Istruzioni per la preparazione della cottura al forno

- Per la cottura di dolci, biscotti o pane, gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

- Per la preparazione di sformati e gratin, utilizzare stoviglie ampie e piane. Nelle stoviglie strette e alte gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Se si preparano sformati direttamente nella leccarda, inserire quest'ultima al livello 1.
- I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

ATTENZIONE!

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- Non collocare mai la stoviglia con acqua sul fondo del vano cottura.

Livelli di inserimento

Per la cottura su un livello utilizzare il livello di inserimento 1.

Cottura al forno su 2 livelli	Livello
Leccarda	3
Teglia	1
Due griglie con stampi posizionati sopra	3 1

Utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda Circo-Therm.

Note

- Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Una preparazione con il supporto della funzione vapore è possibile soltanto a un livello.

26.3 Istruzioni per la preparazione di arrostiti, brasati e cottura al grill

- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze da arrostiti a temperatura di frigorifero e pollame non ripieno pronto da arrostiti.
- Disporre il pollame nella pentola dalla parte del petto oppure controllando che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.
- Dopo ca. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ del tempo indicato girare la carne, la pietanza da arrostiti o il pesce intero.
- Il termometro per arrostiti consente di ottenere una cottura perfetta. Osservare le informazioni importanti relative al corretto utilizzo. → *Pagina 21*

Cottura arrosto sulla griglia

Cuocendola sulla griglia, la pietanza da arrostiti rimane particolarmente croccante su tutti i lati. Cuocere ad esempio contemporaneamente pollame di grandi dimensioni o più pezzi.

- Procedere con la cottura arrosto di porzioni di spessore e peso simili così rosolano in modo uniforme e rimangono succosi.
- Collocare la pietanza da cuocere direttamente sulla griglia.
- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, inserire la leccarda con la griglia posizionata al livello di inserimento indicato.
- A seconda delle dimensioni e del tipo di arrosto, aggiungere fino a $\frac{1}{2}$ litro d'acqua nella leccarda. Con il fondo di cottura raccolto si può preparare una salsa. Inoltre si produce meno fumo e il vano cottura rimane meno sporco.

Cottura arrosto in pentola

Se durante la preparazione si cuoce con il coperchio, il vano cottura rimane molto più pulito.

Informazioni generali per la cottura arrosto in pentola

- Utilizzare stoviglie refrattarie che possono essere utilizzate nel forno.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- Si addice meglio una stoviglia in vetro.
- Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia.

Cottura arrosto in una stoviglia senza coperchio

- Utilizzare una teglia alta.
- Se non si dispone di una stoviglia adatta, utilizzare la leccarda.

Cottura arrosto in una stoviglia con coperchio

- Utilizzare un coperchio appropriato che chiude bene.
- La distanza tra la carne e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm, in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Sollevare il coperchio in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti.

- Grigliare porzioni di spessore e peso simili così rosolano in modo uniforme e rimangono succose.
- Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.
- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, spingere la leccarda almeno un livello al di sotto della griglia.

Note

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. Si tratta di un comportamento normale. La frequenza di ciò dipende dalla temperatura impostata.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

26.4 Cottura a vapore

Cuocere delicatamente le pietanze. I cibi restano particolarmente succosi.

A differenza della preparazione con il supporto della funzione vapore, la carne viene cotta senza formare la crosta.

- Utilizzare sempre stoviglie senza coperchio, refrattarie e adatte alla cottura al vapore.
- Si addice al meglio il contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL. Per raccogliere il liquido che gocciola, spingere la leccarda a un livello più in basso nel vano cottura. Si può anche utilizzare un vassoio di vetro e disporlo sulla griglia.
- Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria, ad es. con la pellicola alimentare.
- Non girare la pietanza.
- Per variare il gusto è possibile rosolare la carne, il pollame o il pesce prima della cottura a vapore. Ridurre la durata di cottura.
- I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi.
- Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, l'apparecchio prolunga il tempo di riscaldamento. Il tempo di cottura resta inalterato.
- Nella parte principale delle istruzioni per l'uso si trovano informazioni sulla modalità di impostazione della cottura a vapore.
→ "Vapore", *Pagina 15*

Verdure su più livelli

Si possono cucinare in maniera impeccabile più pietanze o un menu completo su 2 livelli, ad es. broccoli e patate.

Riso o cereali

- Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate.
Ad esempio 1:1,5 sta a significare 100 g di riso, 150 di liquido.

26.5 Preparazione di prodotti surgelati

- Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati.
- Rimuovere il ghiaccio.

- Prodotti surgelati sono precotti in parte in maniera non uniforme. La doratura non uniforme può mantenersi anche al termine della cottura al forno.

26.6 Preparazione dei piatti pronti

- Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Se si riscalda o si prepara un piatto pronto, utilizzare una stoviglia refrattaria.

26.7 Scelta delle pietanze

Qui si trovano i suggerimenti sulle impostazioni per numerose pietanze suddivise in categorie.

Impostazioni consigliate per diverse pietanze

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 8</i>	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Torta morbida, sottile	Stampo a cassetta	1	≡	150 - 170	-	60 - 80
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	≡	170 - 180	-	60 - 80
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1	⌘	150 - 170 ¹	-	30 - 50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1	⌘	1. 150-160 2. 150-160	Ridotto Spento	1. 10 2. 25 - 35
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1	⌘ ^{ego}	150 - 160	-	50 - 60
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1	≡	160 - 180	-	60 - 80
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	1	≡	180 - 200	-	30 - 45
Muffin	Teglia per muffin	1	≡	170 - 190	-	15 - 30
Dolcetti lievitati	Teglia	1	≡	160 - 170	-	30 - 40
Dolcetti lievitati	Teglia	1	⌘	160 - 180	Medio	25 - 35
Biscottini	Teglia	2	⌘	140 - 160	-	15 - 30
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	⌘	130 - 150	-	20 - 35
Pane, forma a piacere, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1	☞	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Pane, forma a piacere, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1	☞	1. 210 - 220 2. 180 - 190	Molto sporco Spento	1. 10-15 2. 25-35
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1	☞	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1	☞	1. 210 - 220 2. 180 - 190	Molto sporco Spento	1. 10-15 2. 45-55

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

² Per iniziare, riempire la stoviglia con ca. 100 ml di liquido. Durante il funzionamento, il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato.

³ Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 8	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Pane, forma a piacere, 1500 g	Stampo a cassetta	1		200 - 210	-	35 - 45
Panfocaccia	Leccarda	2		220 - 230	Molto sporco	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	1		180 - 200	-	25 - 35
Pagnotte fresche	Teglia	1		200 - 220	Medio	20 - 30
Pizza fresca	Teglia	1		200 - 220	-	20 - 30
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, cruda, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	1		210 - 230	-	20 - 30
Quiche	Stampo per crostata , Lamiera nera	1		190 - 210	-	35 - 55
Quiche	Stampo per crostata , Lamiera nera	1		190 - 210	-	30 - 45
Tarte flambée	Leccarda	1		260 - 280 ¹	-	10 - 20
Tarte flambée	Leccarda	1		200 - 220 ¹	Medio	15 - 25
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sfornato	1		200 - 220	-	35 - 55
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sfornato	1		160 - 170	Medio	40 - 50
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sfornato	1		170 - 180	-	50 - 65
Pollo, 1 kg, non ripieno	Griglia	1		200 - 220	-	60 - 70
Pollo, 1 kg, non ripieno	Griglia	1		200-220	Medio	50 - 60
Filetto di petto di pollo, al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2+1		100	-	15 - 25
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	2		220 - 230	-	30 - 35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	2		200 - 220	Medio	30 - 45
Oca, non ripiena, 3 kg	Griglia	1		160 - 180	-	120 - 150
Oca, non ripiena, 3 kg	Griglia	1	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Medio Medio Spento	1. 110 - 120 2. 20 - 30 3. 30 - 40
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Griglia	1		180 - 200	-	120 - 130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		180 - 190	Ridotto	110 - 130
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Stoviglia senza coperchio.	1	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	Ridotto Spento	1. 25 - 30 2. 60-80 3. 25-30

¹ Preriscaldare l'apparecchio.² Per iniziare, riempire la stoviglia con ca. 100 ml di liquido. Durante il funzionamento, il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato.³ Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 8</i>	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	1		210 - 220	-	40 - 50
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		190 - 200	Ridotto	50 - 60
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		200 - 220	-	130 - 140
Brasato di manzo, 1,5 kg ²	Stoviglia senza coperchio.	1		1. 150 2. 130	Molto sporco Medio	1. 30 2. 120 - 150
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	1		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		190 - 200	Ridotto	65 - 80
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	2		275	-	25 - 35 ³
Cosciotto d'agnello dissossato, cottura media, 1,5 kg	Griglia	1		170 - 190	-	50 - 70
Cosciotto d'agnello dissossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		170 - 180	Ridotto	80 - 90
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	1		170 - 190	-	20 - 30
Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota	Leccarda	1		1. 170-180 2. 160-170	Medio Spento	1. 15 - 20 2. 5 - 10
Pesce intero al vapore 300 g, ad es. trota	Contenitore per la cottura a vapore	2		80 - 90	-	15 - 25
Filetto di pesce al naturale al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		80-100	-	10 - 16
Cavolfiori interi al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	25-35
Carote a rondelle al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	10 - 20
Spinaci al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	2 - 3
Patate intere, con la buccia, lesse	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	35 - 45
Riso a chicco lungo, 1:1,5	Stoviglia bassa	1		100	-	20 - 30
Uova sode	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	9 - 11

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

² Per iniziare, riempire la stoviglia con ca. 100 ml di liquido. Durante il funzionamento, il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato.

³ Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

Dessert

Preparazione del crème caramel o della crème brûlée

1. Preparare il composto per la crema secondo la propria ricetta.
2. Versare il composto per 2-3 cm negli stampini.

3. Mettere gli stampini direttamente sul contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL.
4. Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria, ad es. con la pellicola alimentare.

5. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
6. Se gli stampini sono di un materiale molto spesso, il tempo di cottura si prolunga.

Preparazione dello yogurt

1. Togliere dal vano cottura i supporti e gli accessori.
2. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.
Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.

3. Aggiungere 150 g di yogurt a temperatura di frigorifero nel latte.
4. Riempire piccoli recipienti, come ad es. tazze o bicchieri piccoli.
5. Coprire i contenitori con della pellicola, come ad es. quella per alimenti.
6. Collocare il recipiente sul fondo del vano cottura.
7. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
8. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero per almeno 12 ore.

Impostazioni consigliate per dessert e composte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 8	Temperatura in °C	Durata in min.
Crème brûlée	Stampi monoporzione	1		85	20 - 30
Crème caramel	Stampi monoporzione	1		85	25 - 35
Dampfnudeln (gnocchi dolci al vapore)	Leccarda	1		100	25-30
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano cottura		1	300 - 360
Riso al latte, 1:2,5	Leccarda	1		100	35-45
Composta di frutta	Leccarda	1		100	10 - 20

26.8 Tipi di preparazione particolari e altri usi

Informazioni e impostazioni consigliate relative a tipi di preparazione particolari e altri usi, ad es. cottura a fuoco lento o sterilizzazione.

Cottura a fuoco lento

Cuocere a fuoco lento i tagli pregiati di carne, ad es. tagli teneri di manzo, vitello, maiale, agnello e pollame.

Cottura a fuoco lento di pollame o carne

Nota: Con la cottura delicata non è possibile il funzionamento differito.

Requisito: Il vano cottura è freddo.

1. Utilizzare carne fresca e in perfette condizioni igieniche, senza ossa.
2. Collocare la stoviglia sulla griglia al livello 1 nel vano cottura.
3. Preriscaldare il vano cottura e la stoviglia per circa 15 minuti.
4. Sul piano cottura, arrostiti bene la carne su tutti i lati.
5. Disporla subito sul piatto preriscaldato nel vano cottura.
Affinché la temperatura all'interno del vano cottura resti uniforme, durante la cottura a fuoco lento tenere chiuso lo sportello del vano cottura.
6. Dopo la cottura a fuoco lento, togliere la carne dal vano cottura.

Impostazioni consigliate per la cottura a fuoco lento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tempo di rosolatura in min.	Tipo di riscaldamento → Pagina 8	Temperatura in °C	Durata in min.
Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio.	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio.	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio.	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio.	1	4		80 ¹	40 - 60
Costolette d'agnello dissossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio.	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Sottovuoto

Cuocere sottovuoto significa cuocere “senza aria” a temperature basse tra 50 - 95° e il 100% di vapore. Cuocere sottovuoto è una forma di preparazione delicata per carne, pesce, verdure e dessert.

Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in uno speciale sacchetto sottovuoto resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana.

Grazie all'involucro protettivo del sacchetto sottovuoto si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi. Le basse temperature e la trasmissione diretta del calore permettono di raggiungere qualsiasi punto di cottura desiderato. Cuocere troppo le pietanze è quasi impossibile.

Istruzioni per la preparazione della cottura sottovuoto

- Porzioni
 - Prendere nota delle quantità e delle dimensioni dei pezzi indicate nelle impostazioni consigliate. Adattare il tempo di cottura in caso di porzioni e quantità maggiori.
 - L'apparecchio può cuocere al massimo 2 kg di pietanze sottovuoto.
 - Le quantità indicate per pesce, carne e pollame corrispondono a 1-2 porzioni.
 - Nel caso delle verdure e dei dessert è indicata la quantità per 4 persone.
- È possibile cuocere fino a 2 livelli. A tale scopo inserire sempre al livello 1 la leccarda per raccogliere la condensa che gocciola. Posizionare le griglie al di sopra.
- La qualità del risultato di cottura è condizionata al 100% dalle caratteristiche dei prodotti utilizzati. Utilizzare solo alimenti freschi della qualità migliore. Solo così è possibile garantire un risultato di cottura sicuro, saporito e ineccepibile.

Messa sottovuoto delle pietanze

Per ottenere una trasmissione di calore uniforme e un risultato di cottura ottimale, per mettere sottovuoto, utilizzare una confezionatrice sottovuoto a campana, che sia in grado di aspirare l'aria al 99%.

Consiglio: Per evitare che si sprigionino gas dagli alimenti come ad es. dalle verdure, mettere sottovuoto gli alimenti al massimo un giorno prima del processo di cottura. I gas ostacolano la trasmissione del calore fuoriescano dagli alimenti e sono la causa dell'alterazione della struttura delle pietanze e di conseguenza della loro reazione alla cottura.

Nota: Non utilizzare la termosonda.

1. Insaporire la pietanza utilizzando la metà della quantità di spezie normalmente utilizzata.
Grazie alla cottura sottovuoto non possono fuoriuscire gli aromi. Le abituali dosi di aromi quali per es. spezie, erbe e aglio condizionano il sapore in modo notevolmente maggiore e lo intensificano.
Consiglio: È possibile intensificare gli aromi naturali di pietanze di alta qualità aggiungendo una noce di burro e un pizzico di sale.
Diversi ingredienti influenzano la preparazione degli alimenti:
 - sale e zucchero accorciano i tempi di cottura.
 - Gli ingredienti acidi, come ad esempio limone o aceto, fanno diventare gli alimenti più duri.

- Alcool e aglio conferiscono agli alimenti un retrogusto sgradevole.
2. Per riempire il sacchetto sottovuoto ripiegare il bordo del sacchetto per 3 - 4 cm e posizionarlo in un recipiente, ad es. in un recipiente graduato.
Durante il riempimento del sacchetto sottovuoto prestare attenzione a che non siano rimasti resti di alimenti nell'area della striscia di sigillatura.
 3. Prima della cottura verificare se il sacchetto sia effettivamente sottovuoto.
A tal proposito fare attenzione ai seguenti punti:
 - assenza di aria nel sacchetto sottovuoto;
 - la striscia di sigillatura è perfettamente chiusa;
 - assenza di fori nel sacchetto sottovuoto;
 - pezzi di carne o pesce messi insieme sottovuoto non devono essere pressati tra di loro.
 4. Se il sacchetto sottovuoto non è stato riempito in modo ideale, disporre la pietanza in un nuovo sacchetto e mettere nuovamente sottovuoto.

Preparazione delle pietanze per la cottura sottovuoto

Su quasi tutte le superfici degli alimenti ci sono germi.

AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature di cottura e può causare danni alla salute in caso di mancata osservanza delle istruzioni relative all'uso e all'igiene.

- ▶ Usare soltanto alimenti freschi, di ottima e ineccepibile qualità.
 - ▶ Lavarsi e disinfettarsi le mani.
 - ▶ Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina/da griglia.
 - ▶ Alimenti critici come per es. pollame, uova e pesce vanno preparati con particolare attenzione.
 - ▶ Pulire e sbucciare/spellare con cura la frutta e la verdura.
 - ▶ Tenere pulite le superfici e i taglieri.
 - ▶ Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
 - ▶ Interrompere la catena del freddo solo per poco tempo per la preparazione delle pietanze.
 - ▶ Conservare le pietanze sottovuoto nel frigorifero prima di iniziare il processo di cottura.
 - ▶ Dopo il procedimento di cottura delle pietanze consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non sono adatte a essere riscaldate un'altra volta.
 - ▶ Per neutralizzarli, tenere gli alimenti sottovuoto e non ancora cotti per massimo 3 secondi in acqua bollente.
- ✓ In questo modo i cibi sono privi di germi e preparati al meglio dal punto di vista igienico per la cottura sottovuoto.

Cottura sottovuoto della pietanza

Requisiti

- La pietanza è sottovuoto. → *Pagina 48*
 - La pietanza è preparata. → *Pagina 48*
1. Disporre la pietanza sulla griglia.
Per ottenere una distribuzione del calore uniforme della pietanza, non sovrapporre le pietanze sottovuoto né disporle troppo vicine tra loro sulla griglia.
 2. Inserire la leccarda al livello 1 per raccogliere la condensa che gocciola.

3. ATTENZIONE!

Danni ai mobili

- Per la cottura sottovuoto non riempire una seconda volta il serbatoio.

Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.

Le impostazioni consigliate sono predisposte sulla base di un riempimento del serbatoio dell'acqua.

Con serbatoio dell'acqua completamente pieno, vale in generale, a seconda della temperatura, la seguente durata di cottura massima:

Temperatura in °C	Durata max. in minuti
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante la cottura si raccoglie acqua calda nel sacchetto sottovuoto.

- Sollevare con cautela il sacchetto sottovuoto utilizzando una presina, in modo che l'acqua calda defluisca nella leccarda o nel recipiente di cottura.
- Estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.

Una volta terminata la cottura, lasciar raffreddare il vano cottura, quindi rimuovere l'acqua usando una spugna.

5. Asciugare il sacchetto sottovuoto e collocarlo in un recipiente pulito.**6. Aprire il sacchetto sottovuoto con le forbici. Versare l'intera pietanza e il liquido in essa contenuto nel recipiente.**

Con il sugo o la marinata è possibile preparare una salsa.

7. Preparare le pietanze per poterle servire.

Pietanza	Istruzioni per la preparazione
Carne	■ Per evitare schizzi di grasso, asciugare la carne con la carta da cucina prima di metterla nell'olio caldo. ■ Arrostire la carne a temperatura alta per pochi secondi per ciascun lato. In questo modo si ottiene una crosticina senza disperdere l'aroma in cottura.
Pesce	■ Condire il pesce e versarvi sopra del burro fuso. ■ Per ottenere una crosticina e mantenere l'aroma, arrostito il pesce per pochi secondi per ciascun lato. ■ Se l'alimento non ha raggiunto il livello di cottura desiderato tramite la cottura sottovuoto, prolungare il tempo di cottura arrosto. ■ Servire il pesce in piatti preriscaldati e con una salsa o del burro fuso, dato che la cottura sottovuoto ha luogo a temperature relativamente basse.
Verdura	■ Arrostire brevemente le verdure per mantenere gli aromi dati dalla cottura arrosto. ■ Insaporire le verdure o aggiungere altri ingredienti.

Impostazioni consigliate per la cottura sottovuoto

Pietanza	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.	Avvertenze relative al sottovuoto
Filetto di manzo, pezzo, al sangue, spessore 3 - 4 cm	Griglia + Leccarda		58	100	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino
Filetto di manzo, pezzo, cottura media, spessore 3-4 cm	Griglia + Leccarda		62	90	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino
Petto d'anatra, 350 g ciascuno	Griglia + Leccarda		62	70	Incidere lo strato di grasso, cospargere il lato della carne con un po' di pepe e sale e mettere sottovuoto con un piccolo pezzo di scorza d'arancia.
Merluzzo bianco, da 140 g ciascuno	Griglia + Leccarda		58	25	Mettere sottovuoto con burro e poco sale
Champignon, in quarti, 500 g	Griglia + Leccarda		85	20-25	Mettere sottovuoto con burro, rosmarino, poco aglio e sale.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.	Avvertenze relative al sottovuoto
Carote, a rondelle 0,5 cm, 600 g	Griglia + Leccarda		90	70-80	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con succo di arancia, curry e burro.
Patate, sbucciate, tagliate in quarti, 800 g	Griglia + Leccarda		95	35-45	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale. Ottimali come condimento per es. per insalate.
Ananas, a fette, da 1,5 cm, 400 g	Griglia + Leccarda		85	70-80	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, miele e vaniglia.
Mele, sbucciate, fette da 0,5 cm, 2-4 pezzi	Griglia + Leccarda		85	15-25	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con salsa al caramello. Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di mela.

Sterilizzazione e igiene

Sterilizzare stoviglie o biberon refrattari in perfette condizioni. Il procedimento equivale alla normale bollitura.

Sterilizzazione biberon

1. Pulire sempre i biberon subito dopo l'uso con uno scovolino.

2. Lavare i biberon in lavastoviglie.
3. Posizionare i biberon nel contenitore per la cottura a vapore, misura XL, in modo che non si tocchino.
4. Avviare il programma "Sterilizzazione".
5. Pulire l'apparecchio dopo la sterilizzazione.
6. Dopo la disinfezione asciugarli con un panno pulito.

Impostazioni consigliate per l'igiene

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 8</i>	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Preparazione di vasetti per la marmellata o per la conserva	Contenitore per la cottura a vapore, misura XL	1		100	-	10-15
Concludere la sterilizzazione dei vasetti per la marmellata	Contenitore per la cottura a vapore, misura XL	1		100	-	15-20
Eliminare i germi dalle stoviglie pulite	Contenitore per la cottura a vapore, misura XL	1		100	-	15-20

Lievitazione dell'impasto

Lasciare lievitare l'impasto in 2 fasi: una volta tutto insieme (1^a fase lievitazione) e una seconda volta già suddiviso in panetti (2^a fase riposo).

Requisito: Il vano cottura è freddo.

1. Lievitazione:

- inserire la griglia.
- Collocare l'impasto in una ciotola sulla griglia.
- Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.

- Durante l'operazione non aprire lo sportello dell'apparecchio per non far uscire l'umidità.
2. Riposo:
 - continuare a lavorare l'impasto e dargli la forma finale prima di procedere con la cottura.
 - Inserire l'impasto nel livello di inserimento indicato.
 3. Prima della cottura pulire e asciugare il vano cottura.

Impostazioni consigliate per la lievitazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 8	Temperatura in °C	Durata in min.
Impasto ricco di grassi, ad es. panettone	Ciotola su griglia Stampo sulla griglia	1. 1	1. ☐	1. 2	1. 40-90
		2. 1	2. ☐	2. 2	2. 30-60
Pane bianco	Ciotola su griglia Leccarda	1. 1	1. ☐	1. 1	1. 30 - 40
		2. 1	2. ☐	2. 1	2. 15 - 25

Scongelamento

Scongelare le pietanze surgelate con il proprio apparecchio.

Istruzioni per la preparazione dello scongelamento

- Il livello di scongelamento è adatto per scongelare verdura e frutta surgelata.
- Per scongelare prodotti da forno utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda CircoTherm.
- È meglio scongelare, pollame, carne e pesce nel frigorifero.
- Per scongelare gli alimenti surgelati, toglierli dalla confezione.
- Accessori/stoviglie:
 - Disporre la frutta e la verdura surgelate nel contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL. Per raccogliere i liquidi che gocciolano, spingere la leccarda un livello al di sotto.
 - Mettere gli alimenti surgelati per cui deve essere conservato il liquido, ad es. gli spinaci alla panna, nella leccarda o in una stoviglia sulla griglia.
 - Disporre i prodotti da forno sulla griglia.

- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze a temperatura di surgelamento (-18 °C).

Rigenerazione

Riscaldamento delle pietanze con il supporto della funzione vapore. Le pietanze sono gustose e sembrano appena fatte. È possibile cuocere prodotti da forno preparati il giorno prima.

Istruzioni per la preparazione della rigenerazione

- Utilizzare sempre stoviglie senza coperchio, refrattarie e adatte alla cottura al vapore.
- Utilizzare stoviglie larghe e piane. I cibi freddi prolungano la rigenerazione.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- Disporre le pietanze che non devono essere preparate nella stoviglia direttamente sulla griglia al livello 1, ad es. le pagnotte.
- Non coprire le pietanze.
- Non aprire lo sportello del vano cottura durante la rigenerazione, altrimenti si forma troppo vapore.
- Pulire il vano cottura dopo la rigenerazione e asciugarlo.

Impostazioni consigliate per la rigenerazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 8	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Pizza, cotta al forno	Griglia	1		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Pagnotte e baguette cotte al forno	Griglia	1		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Mantenere in caldo

Istruzioni per la preparazione dello scaldavivande

- Se si usa il tipo di riscaldamento "Scaldavivande" evitare la formazione di condensa. Non si deve pulire il vano cottura.
- Non coprire le pietanze.
- Mantenere in caldo le pietanze non più di 2 ore.

- Osservare che alcune pietanze continuano la cottura mentre le si mantiene in caldo.

I diversi livelli di emissione di vapore sono adatti per tenere in caldo:

- livello 1: porzioni di arrosto e carne arrostita brevemente
- livello 2: sfornati e contorni
- livello 3: pasticci e minestre

26.9 Pietanze sperimentate

Le informazioni contenute in questa sezione sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche dell'apparecchio secondo EN 60350-1.

Cottura al forno

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo.
- Osservare le avvertenze contenute nelle impostazioni consigliate relative al preriscaldamento. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.
- Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Livelli di inserimento per la cottura al forno su 2 livelli:
 - Leccarda: livello 3
 - Teglia: livello 1
- Pan di Spagna all'acqua
 - Se si cuoce su 2 livelli disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 8</i>	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Biscotti siringati	Teglia	1	≡	150 - 160 ¹	-	25 - 40
Biscotti siringati	Teglia	1	⌘	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	⌘	140 - 150 ¹	-	30 - 40
Cupcake	Teglia	1	≡	160 ¹	-	25 - 35
Cupcake	Teglia	1	⌘	150 ¹	-	25 - 35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	⌘	150 ¹	-	25 - 35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	≡	160 - 170 ²	-	25 - 35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	⌘	160 - 170 ²	-	25 - 35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	⌘	1. 150-160 2. 150-160	Ridotto Spento	1. 10 2. 20 - 30

¹ Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.

² Preriscaldare l'apparecchio. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.

Cottura a vapore

Se indicato nelle impostazioni consigliate, inserire la leccarda un livello al di sotto del contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL.

Livelli di inserimento

Livelli di inserimento per la cottura a vapore su un livello

- Utilizzare al massimo 2,5 kg.

- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 2

Livelli di inserimento per la cottura a vapore su due livelli

- Utilizzare al massimo 1,8 kg per ciascun livello.
- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 3
- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 2

Impostazioni consigliate per la cottura a vapore

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 8	Temperatura in °C	Durata in min.
Piselli, surgelati, due contenitori	2x Contenitore per la cottura a vapore, misura XL + Leccarda	3+2+1		100	- ^{1, 2}
Broccoli, freschi, 300 g	Contenitore per la cottura a vapore, misura XL	2		100 ³	6 - 7 ⁴
Broccoli, freschi, un contenitore	Contenitore per la cottura a vapore, misura XL	2		100 ³	6 - 7 ⁴

¹ La prova è terminata quando nel punto più freddo vengono raggiunti 85 °C (vedere IEC 60350-1).

² La prova è terminata quando nel punto più freddo vengono raggiunti 85 °C (vedere IEC 60350-1).

³ Preriscaldare l'apparecchio.

⁴ Un grado di cottura confrontabile tra il campione di riferimento e il campione principale viene raggiunto quando il campione di riferimento viene cotto per 5 minuti (prodotto come descritto in IEC 60350-1).

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 8	Temperatura in °C	Durata in min.
Dorare i toast	Griglia	3		275	3 - 6

27 Istruzioni per il montaggio

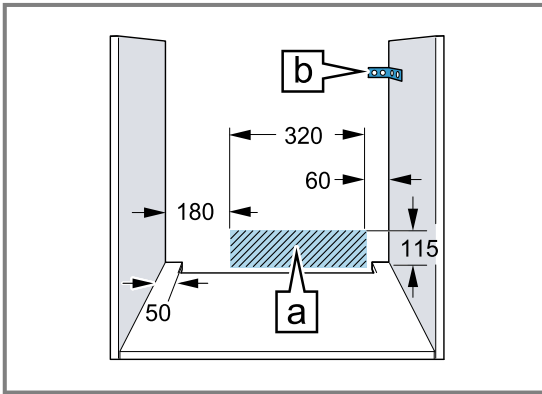
Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



27.1 Indicazioni generali di montaggio

Osservare le presenti indicazioni prima di iniziare il montaggio dell'apparecchio.

- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata  o all'esterno dell'area di incasso. Fissare il mobile alla parete con un angolare  disponibile in commercio.



- In caso di apparecchi con pannello dei comandi orientabile, prestare attenzione affinché quest'ultimo non urti i mobili contigui durante la fase di estrazione.
- Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio. Parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite.
- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- I portatori di impianti elettronici, durante il montaggio, devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando o dagli elementi di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- Non utilizzare prese multiple.
- Utilizzare solo cavi di prolunga certificati, dotati di una sezione minima di 1,5 mm² e conformi ai relativi requisiti di sicurezza vigenti a livello nazionale.
- Se il cavo di alimentazione è troppo corto, contattare il servizio di assistenza clienti.
- Utilizzare esclusivamente gli adattatori approvati dal produttore.

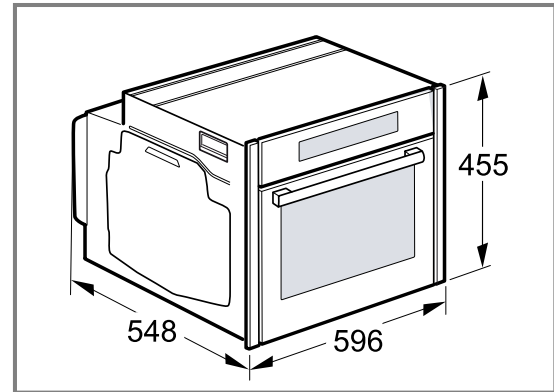
ATTENZIONE!

Trasportando l'apparecchio dalla maniglia, questa può rompersi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.

- Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia.

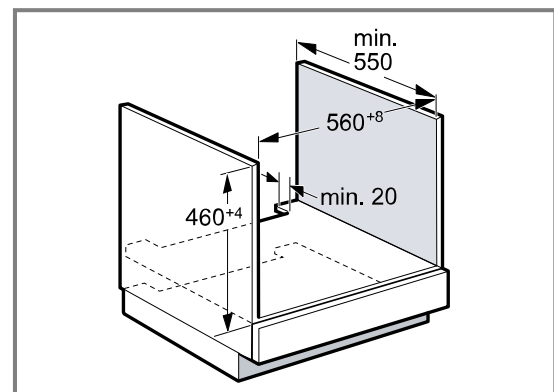
27.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



27.3 Montaggio sotto un piano di lavoro

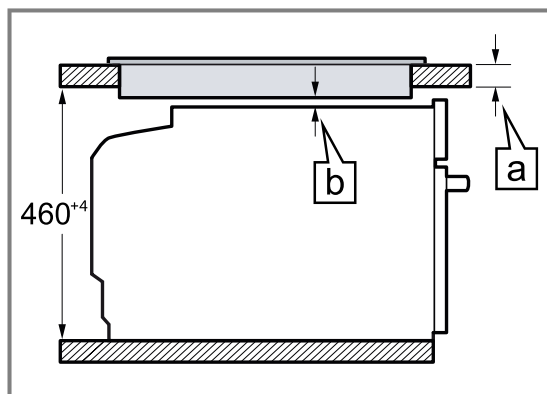
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.
- Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.
- Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura eventualmente presenti.
- Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.

27.4 Montaggio sotto un piano cottura

Se l'apparecchio viene incassato sotto un piano cottura, vanno rispettate le seguenti misure minime, eventualmente inclusa sottostruttura.



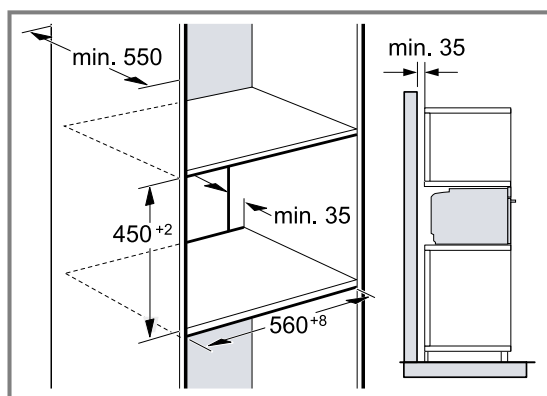
Sulla base della distanza minima necessaria **b** risulta lo spessore minimo del piano di lavoro **a**.

Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a induzione	42	43	5
Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	52	53	5
Piano cottura a gas	32	43	5 ¹
Piano cottura elettrico	32	35	2

¹ Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.

27.5 Montaggio in un mobile alto

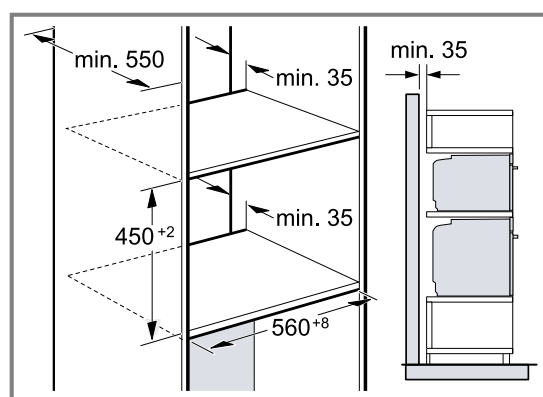
Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.
- Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile alto ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

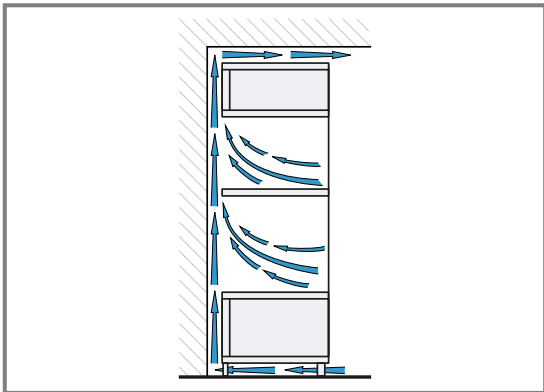
27.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

È possibile montare l'apparecchio anche sopra o sotto un altro apparecchio. Per il montaggio in sovrapposizione, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione degli apparecchi occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.
- Per garantire un'aerazione sufficiente degli apparecchi, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 200 cm² nello zoccolo. A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.

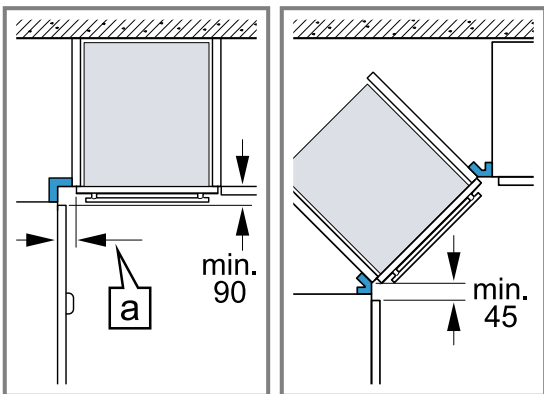
- Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



- Montare gli apparecchi a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

27.7 Montaggio angolare

Per il montaggio angolare, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare. La misura [a] dipende dallo spessore del frontale del mobile e della maniglia.

27.8 Collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere privo di tensione.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione.
- Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio fino ad udire un clic. È possibile richiedere presso il servizio di assistenza tecnica un cavo di alimentazione di 3 m.
- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Collegamento elettrico dell'apparecchio alla spina con messa a terra

Nota: L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.

- Inserire la spina nella presa con messa a terra. Se l'apparecchio è incassato, la spina del cavo di alimentazione deve essere liberamente accessibile. Qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

Nota: L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

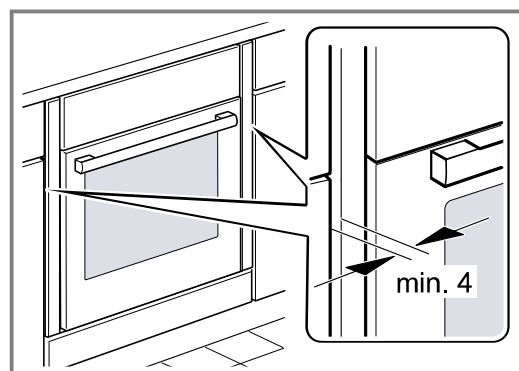
Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Attenersi allo schema di allacciamento. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili del collegamento di rete rispettando l'attribuzione dei colori:
 - Verde-giallo = conduttore di terra ⊕
 - Blu = conduttore neutro ("zero")
 - Marrone = fase (conduttore esterno)

27.9 Montaggio dell'apparecchio

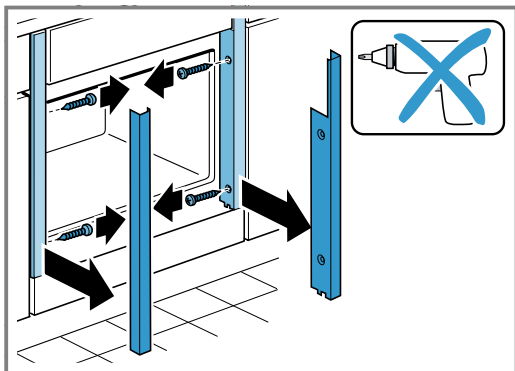
Nota: Non fissare i pannelli utilizzando un avvitatore a batteria. I pannelli possono essere danneggiati.

1. Inserire l'apparecchio fino in fondo. Non piegare, non far rimanere incastrato e non passare su spigoli vivi il cavo di collegamento.
2. Centrare l'apparecchio.

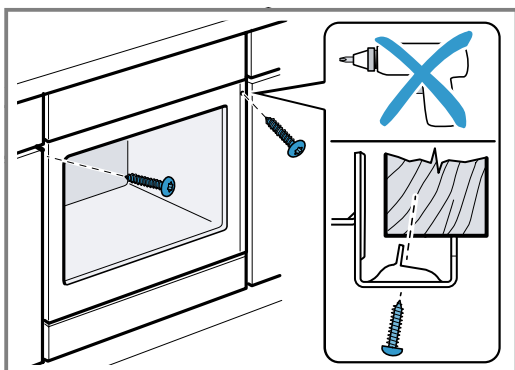


Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di almeno 4 mm.

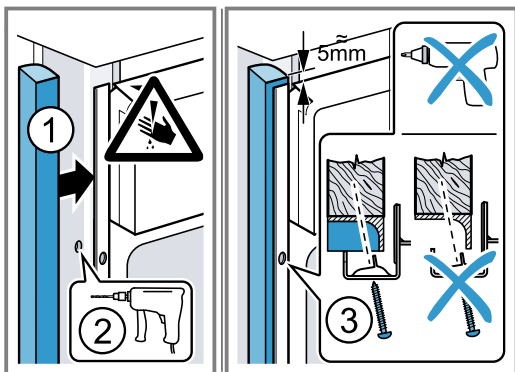
3. Aprire lo sportello dell'apparecchio e svitare i pannelli a destra e a sinistra.



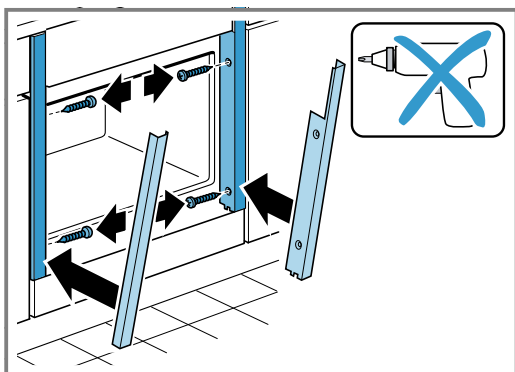
4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
5. Fissare l'apparecchio con le viti.



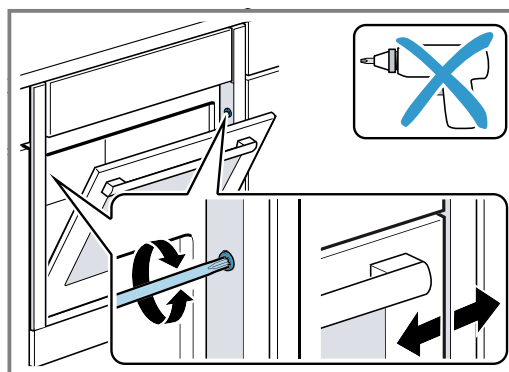
6. In caso di cucine con maniglia integrata verticale:
- Applicare un pezzo di riempimento adatto ① per coprire eventuali bordi taglienti e garantire un montaggio sicuro.
 - Preforare i profili di alluminio per realizzare un raccordo a vite ②.
 - Fissare l'apparecchio con la vite adeguata ③.



7. Applicare i pannelli e avvitare prima in alto e poi di nuovo in basso.



8. Eventualmente lo spazio tra lo sportello dell'apparecchio e i pannelli laterali può essere adattato a sinistra e a destra tramite la vite superiore.



Nota: Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli. Sulle pareti laterali del mobile non deve essere collocato alcun listello di isolamento termico.

27.10 Smontaggio dell'apparecchio

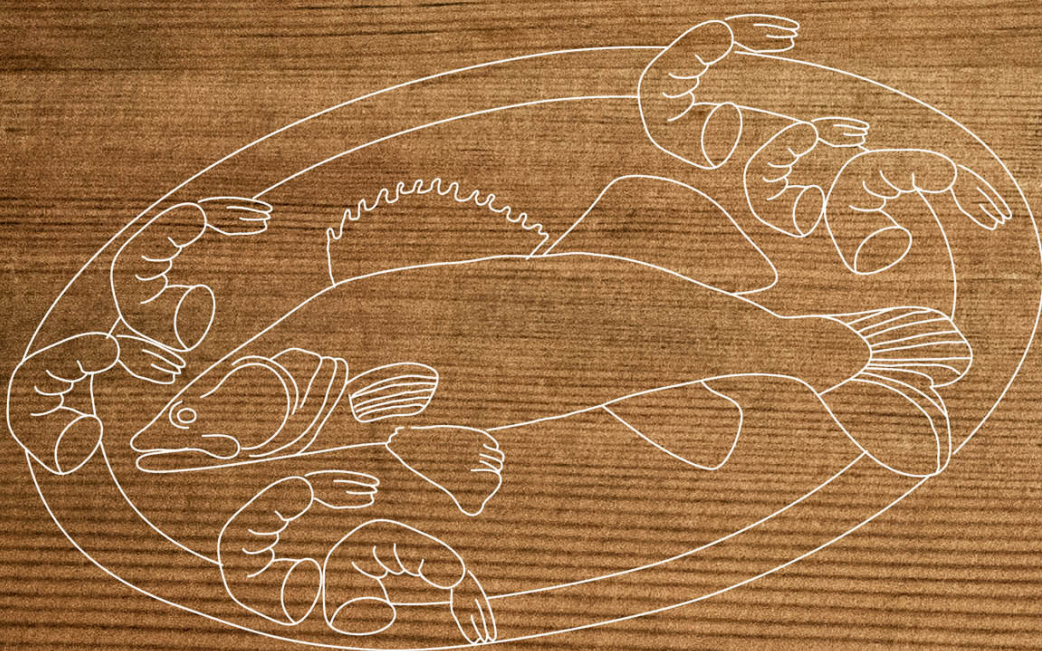
1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Aprire lo sportello dell'apparecchio e svitare i pannelli a destra e a sinistra.
3. Svitare le viti di fissaggio.
4. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001659060
020701
it